более 300 оригинальных рецептов

Необычная корейская кулинария

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Корейская кулинария завоевывает все большую популярность. Корейские салаты — жгучие, острые, ароматные — вызывают аппетит и всегда служат украшением стола. Не менее экзотичными и вкусными являются такие исконно корейские блюда, как хве, кимчхи или куксу, а также блюда из риса, сои, грибов, различные десерты. Порадуйте своих родных и друзей необычными корейскими блюдами, оригинальные рецепты которых вы найдете на страницах этой книги.

- Необычная корейская кулинария
  - Салаты и закуски из овощей
    - Салат из моркови
    - Салат из моркови и лука
    - Морковь по-корейски (вариант 1)
    - Морковь по-корейски (вариант 2)
    - Морковь по-корейски (вариант 3)
    - Морковь, жаренная с сельдереем
    - Салат из моркови с сельдереем
    - Салат из сельдерея с морковью
    - Салат ассорти с морковью
    - Овощной салат
    - Салат из свежих огурцов (вариант 1)
    - Салат из свежих огурцов (вариант 2)
    - Салат из огурцов с чесноком
    - Салат из свежих огурцов с куриным мясом
    - Салат из огурцов и лука
    - Кисло-сладкий салат из огурцов
    - Салат из огурцов остро-кислый
    - Салат из огурцов с перцем
    - Салат из огурцов с красным перцем
    - Салат из огурцов и зеленого лука (вариант 1)
    - Салат из огурцов и зеленого лука (вариант 2)
    - Холодная закуска из огурцов
    - Салат из помидоров
    - Салат из помидоров со сладким перцем
    - Фаршированные помидоры
    - Салат из редьки с зеленым луком (вариант 1)
    - Салат из редьки с зеленым луком (вариант 2)
    - Салат острый из редьки
    - Салат из редьки и моркови
    - Салат «Красная редька»

- Салат из редиса
- Салат из свежесоленого редиса
- Салат из редиса с морковью
- Салат из редиса с грибами
- Салат из баклажанов с чесноком
- Салат из баклажанов в соевом соусе с имбирем и крахмалом
- Баклажаны по-корейски
- Салат из баклажанов с луком
- Салат из баклажанов с зеленью
- Салат ассорти с баклажанами
- Салат из кабачков и лука
- Салат из кабачков
- Салат из свеклы с тмином и хреном
- Салат из свеклы
- Свекла по-корейски
- Салат из картофеля
- Салат из свежей петрушки
- Салат из маринованной петрушки
- Салат из сельдерея и моркови
- Салат из сельдерея
- Зеленый салат с горчицей
- Салат из жгучего красного перца с зеленым луком
- Салат из жгучего красного перца
- Салат из морской капусты
- Салат из морской капусты с кунжутом
- Салат из морской капусты и зеленого салата
- Черемша под соевым соусом
- Салат из спаржи
- Закуска из жареной спаржи
- Салат из спаржи с огурцом
- Фасоль по-корейски
- Острая закуска из фасоли
- Салат из стручков фасоли
- Фасоль с грибами
- Салат из ростков фасоли с лепестками хризантемы
- Салат из стручков фасоли с шампиньонами
- Салат из ростков фасоли с горчицей
- Салат из репчатого лука с яйцом
- Салат ассорти
- Закуска из папоротника
- Соус чхокочхучжан

- Салат с капустой, морковью и перцем
- Салат из свежей капусты
- Закуска из капусты
- Салат из цветной капусты
- Гребешки из капустных кочерыжек
- Капуста с горчицей
- Капуста в молоке
- Цветная капуста по-корейски (вариант 1)
- Цветная капуста по-корейски (вариант 2)
- Салат из жареной цветной капусты
- Салат из цветной капусты с грибами
- Салат из цветной капусты со стручками бобов
- Цветная капуста в молочном соусе
- Цветная капуста в томате
- Салат ассорти с цветной капустой
- Кимчхи из пекинской капусты
- Кимчхи из капусты
- Кимчхи из пекинской капусты с мясом
- Кимчхи из краснокочанной капусты
- Картофельные кимчхи
- Кимчхи из свежей молодой редьки
- Кимчхи из редьки и молодой капусты
- Кимчхи из редьки для аппетита
- Кимчхи из редьки с креветками
- Кимчхи из фаршированных баклажанов
- Кимчхи из петрушки

○ Салаты из грибов
- Салат из шампиньонов
- Салат из свежих грибов
- Салат из сушеных грибов
- Овощной салат с сушеными грибами
- Салат из маринованных грибов по-корейски

○ Салаты и закуски из мяса
- Холодная закуска из говядины и курицы
- Холодная закуска из говядины
- Холодная закуска из говяжьего языка
- Пхенъюк из говяжьего языка
- Холодец
- Хве из говядины
- Хве из говядины с соком груш
- Хве из говядины или свинины
- Язык ароматный
- Свинина с морковью по-корейски
- Свинина с вермишелью

- Холодная закуска из свинины и свежих огурцов
- Салат из моркови со свининой
- Закуска из свиных ножек
- Копченая свиная ножка
- Куриный салат
- Хве из курицы
- Пряные утиные крылышки
- Салат из утиных лапок
- Салат из утиных языков
- Холодная закуска из утки
- Колбаска из утки
- Почки с зеленым салатом
- Салат из почек в коричневом соусе
- Холодная закуска из свиных почек
- Салат из почек
- Хве из говяжьей печени
- Салат с потрохами домашней птицы

○ Закуски из рыбы и морепродуктов

- Хве из филе рыбы (вариант 1)
- Хве из филе рыбы (вариант 2)
- Хве из филе рыбы (вариант 3)
- Рыба в томатном соусе
- Рыба в маринаде
- Фаршированная форель
- Закуска из минтая
- Хве из минтая
- Хве из минтая с редькой
- Салат из креветок в коричневом соусе
- Капуста с креветками
- Салат из редиса, жаренного со скорлупой креветок
- Салат-желе из креветок
- Холодная закуска из креветок
- Салат из креветок с крахмальным желе
- Закуска из жареных креветок
- Креветки в кляре
- Хве из устриц
- Хве из кальмара
- Салат из кальмаров
- Салат из трепанга с огурцами
- Салат из крабов со свежими огурцами
- Крабы с зеленым салатом
- Кимчхи по-кэсонски

○ Блюда из риса

- Ипап
- Каша с мясом краба
- Каша с морскими ушками
- Каша из риса с курой
- Каша с курицей и белыми грибами
- Корейский хлеб
- Белый хлеб
- Рисовый хлебец с бобами
- Рисовый хлебец с дикой астрой

- Блюда из соевых бобов
  - Салат из пророщенных соевых бобов
  - Кимчхи из ростков соевых бобов
  - Соевые бобы с рисом и овощами
  - Салат из соевых палочек
  - Соевое печенье
  - Тубу (способ приготовления)
  - Тубу с яйцом
  - Тубу с говядиной
  - Оладьи из тубу
  - Тефтели из тубу
  - Гарнир из тубу
- Куксу (корейская лапша)
  - Приготовление куксу
  - Куксу, нарезанная ножом
  - Бульон для куксу из говядины и свинины
  - Бульон для куксу из курицы
  - Бульон для куксу из креветок
  - Бульон для куксу из мидий
  - Холодная лапша по-пхеньянски
- Горячие блюда
  - Суп из зеленого лука
  - Суп из ростков соевых бобов
  - Суп прозрачный соевый из редьки
  - Суп с куксу из пшеничной муки
  - Суп с куксу из кукурузной муки
  - Луковый суп
  - Суп из морской капусты
  - Суп с фрикадельками из минтая
  - Густой суп из карпа и курицы
  - Суп-пюре из трески
  - Суп из говядины
  - Солянка из говядины
  - Суп из корейки
  - Суп из свинины

- Суп из свинины с салатом
- Корейский суп из утки
- Тушеная морская капуста
- Тушеная редька
- Тушеная тыква
- Пампушки с овощной начинкой
- Шарики из картофельного пюре
- Жареный хлеб из картофельной муки
- Картофель с зеленым салатом
- Капуста с каштанами
- Печеные грибы
- Грибы в кляре
- Фасоль с луком
- Пюре из белой фасоли
- Фасоль с орехами
- Тушеный горох с морковью
- Рыба с грибами
- Манты из рыбы
- Жареная морская рыба, фаршированная луком и яйцами
- Филе морского окуня в молоке
- Рыба, запеченная с лимоном
- Треска отварная с морковью и лимоном
- Треска отварная с яйцами и маслом
- Жареная сельдь
- Сельдь в соевом соусе
- Скумбрия отварная с маринованным сладким перцем
- Угорь жареный
- Угорь в маринаде
- Молоки по-корейски
- Креветки с помидорами
- Кальмар жареный
- Жареные щупальца кальмаров
- Жареный кальмар с вином
- Омар в яйце с шампиньонами
- Устрицы жареные
- Говядина в соевом соусе
- Говядина в кисло-сладком соусе
- Говядина печеная
- Тушеные говяжьи ребра
- Жареные говяжьи почки
- Говяжьи почки с фасолью
- Жареная говяжья печень

- Котлеты из говяжьей печени и риса
- Жареная свинина
- Жареная свинина с трепангами
- Свинина с айвой
- Жареная баранина
- Манту из баранины
- Куриное филе, жаренное с орехами
- Курица, жаренная с фасолью и картофелем
- Курица с фасолью
- Жареное куриное мясо
- Суп из курицы с грибами
- Корейский суп из курицы
- Жареная утка
- Утка с овощами
- Жаркое из гуся

○ Сладкие блюда и десерты
- Традиционное корейское кондитерское изделие
- Сладкое блюдо из пшеничной муки
- Сладкое блюдо из кукурузной крупы
- Пастила из кукурузной муки
- Десерт из сушеной хурмы
- Сахарная хурма
- Салат из груш в винном соусе
- Пикантное блюдо из груш
- Салат из груш и яблок
- Жареные грецкие орехи
- Салат из моркови и яблок
- Салат из яблок и сыра
- Яблоки с рисом
- Салат с персиками и вишнями
- Персики с сахаром и яйцами
- Мармелад из персиков и фейхоа
- Салат из ежевики
- Салат из смородины в желе
- Салат из брусники
- Фрукты в карамели
- Салат летний с фруктами
- Арбуз, фаршированный фруктами

○ Словарь использованных терминов
○ Приложение

Необычная корейская кулинария

Салаты и закуски из овощей

Салат из моркови

130 г моркови, 1 зубчик чеснока, на кончике ножа черный молотый перец, 1 ст. ложка растительного масла.

Морковь очистить, промыть и нарезать тонкой длинной соломкой, заправить ее измельченным чесноком, перцем, растительным маслом и перемешать.

Салат из моркови и лука

1 кг моркови, 200 г репчатого лука, 1 ст. ложка столового уксуса, 3 зубчика чеснока, на кончике ножа красный молотый перец, 1 ст. ложка сахарного песка, 3 ст. ложки растительного масла, соль по вкусу.

Морковь очистить, промыть, нарезать тонкой длинной соломкой. Лук нашинковать и слегка обжарить в растительном масле. Чеснок потолочь. Все смешать с морковью, добавить перец, сахарный песок, соль, уксус и тщательно перемешать, а затем остудить.

Морковь по-корейски (вариант 1)

400 г моркови, 2–3 зубчика чеснока, 1 ч. ложка уксусной эссенции, пучок зеленого лука, 2 ст. ложки сахара, перец и кинза по вкусу, 3 ст. ложки растительного масла, 1 луковица.

Морковь нашинковать на специальной терке. Соломка должна получиться как можно длиннее, для этого надо шинковать вдоль моркови, а не поперек. Затем морковь посолить и размять руками, чтобы она дала сок. Добавить красный перец, чеснок, зеленый лук, уксусную эссенцию, сахар, кинзу. Отдельно на растительном масле поджарить репчатый лук, потом процедить и масло без лука влить в салат, перемешать.

Морковь по-корейски (вариант 2)

700 г моркови, 1 ч. ложка соли, 2 ст. ложки уксуса, 150 г растительного масла, 1/8 луковицы, 1 ч. ложка красного перца, 1 зубчик чеснока, 1 ст. ложка соевого соуса, 1 ч. ложка кунжутного семени, 300 г грибов.

Морковь очистить, промыть и нашинковать в какую-нибудь пластмассовую или эмалированную посуду. Должна получиться длинная тонкая соломка. Немного посолить и помять морковь, как тесто, чтобы она пустила сок. Оставить ее на некоторое время. Можно добавить немного уксуса. Налить на сковороду растительное масло (масло должно быть без запаха). Лук почистить и нашинковать. Отжать морковь от сока и выложить в другую посуду. Бросить в горячее масло красный перец и вслед за ним лук. Когда лук немного обжарится, вылить его вместе с кипящим маслом на морковь и перемешать все это. Добавить давленый чеснок и налить одну ложку соевого соуса, можно добавить кунжутное семя. Можно отдельно от моркови замочить грибы, а перед заливкой смешать их с морковью.

Морковь по-корейски (вариант 3)

1 кг моркови, 400 г лука, 1 стакан соевого масла, 50 г постной свинины, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка сахара, 100 г чеснока, 2 ч. ложки уксуса, на кончике ножа черный молотый перец, на кончике ножа красный молотый перец, 1 ч. ложка соевого соуса.

Морковь нашинковать соломкой приблизительно 2 х 2 мм. Мелко нарезать лук и пассеровать его в соевом масле. В конце пассеровки добавить немного мелко нашинкованной свинины, она изменит вкус масляно-лукового соуса в лучшую сторону. Жарить, непрерывно помешивая, посолить морковь, добавить сахар и все очень хорошо перемешать. Смешать уксус с раздавленным чесноком, добавить красный и черный перец, можно капнуть соевый соус. Затем все перемешать и поставить на холод.

Морковь, жаренная с сельдереем

150 г моркови, 60 г корня сельдерея, 30 г свиного сала, 2 ч. ложки соевого соуса, соль по вкусу.

Морковь очистить, промыть и нарезать соломкой. Корень сельдерея нарезать так же, как и морковь, и обжарить все в жире, посолить, смешать с соевым соусом и свиным топленым салом.

Салат из моркови с сельдереем

150 г моркови, 60 г сельдерея, 10 г рисовой водки, 1 ч. ложка соевого соуса, 30 г свиного сала, соль по вкусу.

Морковь и сельдерей промыть и очистить, нарезать соломкой, ошпарить в кипятке и откинуть на дуршлаг. На разогретую сковороду с небольшим количеством жира положить подготовленные морковь, сельдерей и, периодически встряхивая сковороду, жарить коренья. После этого добавить соевый соус, рисовую водку, соль и, встряхивая сковороду, влить растопленное свиное сало.

Из корейского этикета. У корейцев нет понятий «первое, второе, третье блюдо». Все, что стоит на столе, едят одновременно.

Салат из сельдерея с морковью

300 г сельдерея, 2 моркови, 2 ст. ложки соевого соуса, 4 ч. ложки кунжутного масла, 2 ч. ложки концентрата (приправа для корейских блюд, которая так и называется), 4 ч. ложки сахара, 2 ч. ложка уксуса.

Стебли сельдерея перебрать и тщательно промыть в воде. Подготовленную зелень положить в посуду, залить кипятком и через 1–2 минуты откинуть на дуршлаг. Морковь и корень сельдерея очистить от кожицы, промыть, нарезать кружочками. Нарезанные коренья опустить в кипяток, варить до готовности и откинуть на дуршлаг. Стебли сельдерея нарезать кусочками, положить горкой в салатник или на тарелку и украсить кружочками моркови и корня сельдерея. Все это полить соевым соусом, смешанным с кунжутным маслом, концентратом, сахаром и уксусом.

Салат ассорти с морковью

400 г моркови, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка сахара, 1 луковица, 1 соленый огурец, 60 г кинзы, 1 ч. ложка черного перца, 1 ч. ложка красного перца, 1 ст. ложка растительного масла, 2 ч. ложки уксуса.

Морковь очистить, нашинковать и слегка посолить. Лук нарезать тонкими полукольцами. Мелко нарезать соленый огурец. Все это перемешать, добавить растертую кинзу, черный и красный перец, растительное масло и уксус. Перемешать еще рази дать настояться в течение 2–3 часов. Можно добавить несколько полосок свеклы — получится красивый розоватый цвет.

Овощной салат

1 помидор, 100 г кочешков цветной капусты, 60 г стручков бобов, 2 ст. ложки сушеных грибов, 1 ч. ложка соевого соуса, 2 ст. ложки кунжутного масла, 1 ч. ложка концентрата (корейская приправа), 2 ч. ложки крахмала, 1 щепотка душистого перца, соль по вкусу.

Помидор помыть, вырезать плодоножку, ошпарить кипятком, а затем снять кожицу и нарезать на дольки. Цветную капусту нарезать крупными ломтиками и отварить до полуготовности. Стручки бобов перебрать, удалить жилки, разрезать пополам и ошпарить кипятком. Грибы замочить на 1 ч, а затем нарезать ломтиками. Помидоры, цветную капусту, стручки бобов, грибы смешать, ошпарить кипятком, откинуть и сейчас же положить на сильно разогретую сковороду, добавить отвар бобовых, соевый соус, концентрат, соль и довести до кипения. Образовавшуюся при кипячении жидкости пену снимать и при непрерывном вращении сковороды слева направо струйкой вылить сначала крахмал, предварительно разведенный холодной водой 1: 2, а затем кунжутное масло, пережаренное с душистым перцем.

Салат из свежих огурцов (вариант 1)

500 г огурцов, 3 ст. ложки соевого соуса, 3 ч. ложки кунжутного масла, 2 ч. ложки концентрата (корейская приправа), 1 ч. ложка уксуса.

Срезать кожицу с концов у каждого огурца и разрезать огурцы вдоль пополам. После этого каждую половину огурца, чтобы сделать ее более плоской, слегка отбить боковой стороной ножа и нарезать крупными дольками. Огурцы положить горкой в салатник или на тарелку и полить соевым соусом, смешанным с кунжутным маслом, концентратом и уксусом.

Салат из свежих огурцов (вариант 2)

500 г огурцов, $^1/_2$ луковицы, 2 зубчика чеснока, 2 ч. ложки соли, 1,5 ст. ложки соевого соуса, 1,5 ст. ложки столового уксуса, $^1/_4$ часть острого стручкового перца.

Подготовленные огурцы нарезать полумесяцами, добавить уксус, соевый соус, нарезанный соломкой лук, чеснок и все перемешать. Заправлять ничем не надо. Готовый салат украсить тонко нарезанным стручковым перцем.

Салат из огурцов с чесноком

1 кг огурцов, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 1 ст. ложка жареного кунжута, 1 ст. ложка сахара, 1 щепотка красного перца, 50 г растительного масла, сок $^1/_2$ лимона, или 1 ст. ложка уксуса, или 1 щепотка лимонной кислоты.

Огурцы вымыть, мелко нарезать полукольцами. Нарезать кольцами очищенный лук и поджарить его на масле до золотистого цвета. Заправить огурцы смесью поджаренного лука с маслом, чесноком, кунжутом, сахаром, соком лимона или столовым уксусом. Дать настояться, выдержав в эмалированной кастрюле или стеклянной посуде 30 минут.

Из корейского этикета. Индивидуальные тарелки в корейском застолье не принято ставить. Едят все из общих мисок.

Салат из свежих огурцов с куриным мясом

250 г свежих огурцов, 70 г вареного куриного мяса, пучок зеленого лука, 1 зубчик чеснока, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка соевого соуса, 2 ч. ложки уксуса, 1 ч. ложка горчицы, 1 ч. ложка растительного масла, $^1/_2$ ложки жареного кунжутного семени, 1 ч. ложка сахара, на кончике ножа красный и черный перец, соль по вкусу.

Куриное мясо расщепить на тонкие полоски и смешать с нарезанными огурцами, добавить нашинкованный зеленый лук, растертый чеснок, уксус, горчицу, сахарный песок, растительное масло, соевый соус, соль, жареное кунжутное семя. Все тщательно перемешать. Готовое блюдо поставить на час в холодильник.

Перед подачей на стол посыпать черным и красным перцем.

Салат из огурцов и лука

1 кг огурцов, 2 зубчика чеснока, 2 небольшие головки репчатого лука, 2 ст. ложки растительного масла, на кончике ножа черный молотый перец, 5 стручков красного жгучего перца, соль и столовый уксус по вкусу.

Огурцы вымыть и нарезать тонкими кружками, круто пересыпать солью и положить под гнет на 1 час. Сок слить, огурцы слегка отжать руками, выложить их на блюдо. Лук измельчить слегка, поджарить в масле. Добавить измельченные чеснок и жгучий перец, соль, черный молотый перец, уксус. Все тщательно перемешать.

Кисло-сладкий салат из огурцов

500 г маленьких огурчиков, 1 ст. ложка сахара, 4 ст. ложки 3 %-ного винного уксуса, 1 щепотка молотого имбиря, кунжутное масло.

Растворить сахар в винном уксусе так, чтобы получился сироп. Подготовить огурчики, вымыть нарезать небольшими дольками и выложить в миску, посыпать имбирем, побрызгать сиропом и маслом. Перемешать и подать к столу.

Салат из огурцов остро-кислый

1 кг свежих огурцов, 500 г маринованных или соленых огурцов, $^1/_2$ ложки молотого имбиря, 2 стручка сухого красного перца, 3 ст. ложки душистого растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, 1 ч. ложка сахара, 2 ст. ложки соевого соуса, соль по вкусу.

Вымыть свежие огурцы, разрезать пополам и удалить зернышки. Нарезать огурцы брусочками, посолить, отжать сок, добавить соевый соус, уксус, сахар и перемешать. Нарезать соломкой маринованные огурцы, добавить имбирь. Раскалить в глубокой сковороде растительное масло, обжарить в нем маринованные огурцы с имбирем и затем соединить со свежими огурцами и приправами. Отдельно поджарить в душистом масле 2 стручка красного перца и добавить в салат.

Салат из огурцов с перцем

500 г свежих огурцов, 30 г сушеного красного стручкового перца, 4 ч. ложки кунжутного масла.

Для соуса: 40 г сушеного красного стручкового перца, 3 ст. ложки сушеных грибов, 30 г свежего имбиря, 3,5 ст. ложки кунжутного масла, 30 г рисовой водки, 3 ч. ложки концентрата, 3 ч. ложки уксуса, 3,5 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки нарезанного зеленого лука.

Красный стручковый перец очистить от семян и нарезать на кусочки квадратной формы. Огурцы вымыть, срезать кожицу с концов, разрезать на 4 части, вырезать семечки и нарезать дольками длиной 3–4 см. На сильно разогретую сковороду налить 4 ч. ложки кунжутного масла, положить нарезанные огурцы, красный стручковый перец и жарить не более 1 минуты, встряхивая сковороду.

Приготовление соуса: грибы, красный стручковый перец и имбирь нарезать соломкой. Нарезанные продукты положить на разогретую сковороду с кунжутным маслом, добавить концентрат, рисовую водку, уксус, сахар и, непрерывно встряхивая сковороду на огне, прожарить смесь, а затем охладить.

Жареные огурцы и перец выложить горкой в салатник или на тарелку, полить соусом и посыпать зеленым луком, нарезанным соломкой.

Салат из огурцов с красным перцем

500 г свежих огурцов, 2 ч. ложки сахара, 2 ч. ложки уксуса, 2–3 стручка красного перца, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка душистого черного перца в зернах, соль по вкусу.

Огурцы вымыть и очистить от кожицы. Нарезать небольшими брусочками, а кожуру тоненькой соломкой, которую надо посолить, отжать из нее влагу и выложить вместе с огурцами в миску. Добавить сахар, уксус и перемешать. Раскалить в сковороде масло и положить зерна душистого перца. Когда почувствуется аромат перца, вынуть зерна, усилить огонь и поджарить в масле нарезанные соломкой стручки красного перца. Затем выложить поджаренный перец с маслом в огуречную смесь, перед подачей к столу хорошо перемешать.

Салат из огурцов и зеленого лука (вариант 1)

1 кг огурцов, 1 зубчик чеснока, 1 ст. ложка соевого соуса, 1 ст. ложка соли, 2 ст. ложки нарубленного зеленого лука, 1 ст. ложка растительного масла, 1 щепотка тонко нарезанного красного перца, 1 щепотка подсоленного кунжута.

Большие огурцы разрезать вдоль, а затем на ломтики. Небольшие огурцы нарезать по диаметру кружочками толщиной 2 мм, посолить и оставить на 10 минут. Когда огурцы подвинут, слегка ополоснуть их в воде, завернуть в марлю и отжать. Влить масло на сильно разогретую сковороду, положить огурцы, заправить соевым соусом, кунжутом, толченым луком и чесноком и, слегка поджарив, снять с огня. Огурцы остудить и выложить на блюдо. Перед подачей на стол посыпать тонко нарезанным перцем.

Салат из огурцов и зеленого лука (вариант 2)

500 г огурцов, 1 зубчик чеснока, 1 ст. ложка столового уксуса, 2 ч. ложки соли, 2 ст. ложки нарубленного зеленого лука, 2 ст. ложки соевого соуса, 1 щепотка подсоленного кунжута, 1 стручок красного перца.

Молодые огурцы натереть крупной солью и оставить на час. Затем обмыть их в воде. Разрезать огурцы на две половинки вдоль, а затем нарезать на ломтики толщиной 2 мм в виде листьев ивы или полулуны. Добавить уксус, соевый соус, нашинкованный лук, измельченный чеснок, кунжут, размешать и, выложив на тарелку, посыпать тонко нарезанным красным перцем.

Холодная закуска из огурцов

200 г огурцов, 60 г куриного мяса, 1 ст. ложка нарубленного зеленого лука, 2 зубчика чеснока, 1 ч. ложка соевого соуса, 1 ст. ложка столового уксуса, 1 ч. ложка горчичного порошка, несколько капель растительного масла, 1 яйцо, 1 стручковый перец, 1 ч. ложка сахара, 1 ч. ложка соли.

Из порошка горчицы приготовить горчичную пасту. Из яйца поджарить тонкий блинчик и нарезать. Куриное мясо сварить, остудить, затем нарезать тонкими кусочками. Свежие огурцы вымыть, разрезать вдоль на две половинки, затем на ломтики толщиной 2–3 мм в виде листьев ивы. Белую часть стебля лука мелко нарезать вместе с чесноком. Зеленую часть лука нашинковать. Соединить вместе огурцы и мясо курицы, добавить нарезанные лук с чесноком, уксус, горчицу, сахарный песок, растительное масло, соевый соус, кунжут и все тщательно перемешать. Поставить в холодильник и остудить.

Подать на стол в холодном виде, украсив яйцом, нашинкованным зеленым луком и тонко-тонко нарезанным, предварительно очищенным от семян стручковым перцем.

Салат из помидоров

300 г помидоров, 2 ст. ложки сахара.

Помидоры промыть в холодной воде, вырезать плодоножки и нарезать кружочками толщиной 3 мм, выложить в салатник или на тарелку и посыпать сахарным песком.

Салат из помидоров со сладким перцем

6 помидоров, 8 шт. сладкого перца, 2 ст. ложки пшеничной муки, 5 ст. ложек растительного масла, соль по вкусу, зелень петрушки и укропа.

Помидоры вымыть и нарезать дольками. Вымыть сладкий перец, испечь в духовке, очистить от кожицы и семян, посолить и запанировать в муке. Раскалить в глубокой сковороде 2 ст. ложки растительного масла, обжарить в нем перец до готовности. В другой сковороде поджарить на оставшемся растительном масле помидоры так, чтобы испарилась влага, смешать с подготовленным перцем и жарить 1 минуту. Перед подачей на стол посыпать нарезанной зеленью.

Фаршированные помидоры

1 кг помидоров, 150 г мяса креветок, 50 г ветчины, 1 ч. ложка коньяка, 50 г томатной пасты, 2,5 ст. ложки крахмала, 300 г корейки, 1 ч. ложка соли, 100 г отварных грибов, 3 вареных яйца, 2 ст. ложки соевого соуса со жгучим перцем, 1 ч. ложка душистого растительного масла.

Разрезать каждый помидор на две части, осторожно вынуть мякоть с семечками. Мелко порубить корейку, креветки, грибы, ветчину, добавить яичный белок, соль, коньяк, томатную пасту, перечный соевый соус, сбрызнуть душистым растительным маслом. Перемешать фарш и начинить им половинки помидоров. Присыпать срез помидоров измельченным яичным желтком.

Салат из редьки с зеленым луком (вариант 1)

400 г редьки, 4 ст. ложки нарезанного зеленого лука, 4 ст. ложки кунжутного масла, соль по вкусу.

Редьку и зеленый лук очистить, вымыть и нарезать соломкой, добавить соль, кунжутное масло и перемешать.

Салат из редьки с зеленым луком (вариант 2)

100 г редьки, 1 ст. ложка нарубленного зеленого лука, 1 зубчик чеснока, 2 ч. ложки соли, 2 ст. ложки соевого соуса, 1 ст. ложка растительного масла, 1 щепотка красного перца, 1 ч. ложка подсоленного кунжута.

В разогретую кастрюлю влить масло, положить тонко нарезанную редьку, заправить ее солью и соевым соусом. Накрыть крышкой и потушить редьку до размягчения. Затем заправить ее кунжутом, красным перцем, луком и измельченным чесноком.

Салат острый из редьки

600 г редьки, 1 ст. ложка столового уксуса, 1 ст. ложка растительного масла, на кончике ножа красный молотый перец, 2 зубчика чеснока, 1 щепотка черного молотого перца.

Очищенную редьку нарезать крупными ломтиками, сбрызнуть уксусом, посолить, добавить красный и черный молотый перец, толченый чеснок и, залив кипящим растительным маслом, перемешать.

Салат из редьки и моркови

1 кг редьки, 200 г моркови, 2 луковицы, 4 зубчика чеснока, на кончике ножа черный молотый перец, 1 ч. ложка красного перца, 1 ч. ложка кориандра, 1 ст. ложка кунжута, 1,5 ст. ложки сахара, 1,5 ст. ложки соли, 150 г растительного масла, 1 щепотка лимонной кислоты или сок лимона.

Редьку и морковь очистить, нашинковать, затем посолить, тщательно перемешать и дать настояться в течение 30 минут. Лук очистить и нарезать кружочками, поджарить на масле до золотистого цвета, дать остыть. Заправить редьку и морковь смесью жареного лука с маслом, измельченного чеснока, черного и красного перца, кориандра, кунжута, сахара, соли, сока лимона.

Салат «Красная редька»

600 г редьки, 2 ст. ложки нарубленного зеленого лука, 3 зубчика чеснока, 2 ч. ложки соли, 1 ст. ложка сока красного перца, 1 ст. ложка столового уксуса, 1 ст. ложка подсоленного кунжута, 1 щепотка красного молотого перца, 1 ст. ложка сахара.

Очищенную редьку тонко нарезать, равномерно перемешать с красным молотым перцем, влить сок красного перца и добавить уксус, сахарный песок, кунжут, измельченный лук, чеснок. Посолить. Все перемешать.

Если салат требуется использовать в качестве гарнира для риса, можно заправить его соевым соусом.

Салат из редиса

1 кг редиса, 30 г молодых листьев редиса, 1 ст. ложка муки, 3 ч. ложки соли, 3 зубчика чеснока, 1 ч. ложка хрена, немного стручкового перца.

Крупную редиску нарезать толщиной 3 мм, листья редиски — длиной 3 см. Посолить, все хорошо перемешать. Лук и чеснок мелко нарезать, добавить хрен, перемешать с редисом и добавить тонко нарезанный перец. В холодной воде развести муку, чтобы не было комков, довести до кипения и остудить. Все готовые продукты положить в эмалированную или керамическую посуду, залить остуженным мучным соусом, добавить по вкусу соль, закрыть крышкой и оставить на 1–2 дня, после чего салат готов к употреблению.

Салат из свежесоленого редиса

500 г редиса, 1 ст. ложка сахара, 2 ч. ложки уксуса, 2 ст. ложки соевого соуса, 1 ст. ложка соли.

Редис вымыть, очистить от кожицы, нарезать соломкой или ромбиками, натереть солью и оставить на 18–20 минут для просаливания. Когда редис станет хрупким, ополоснуть его несколько раз холодной водой. Добавить соевый соус, сахар, уксус и перемешать с редисом.

Салат из редиса с морковью

500 г редиса, 200 г моркови, 2 луковицы, 3 ст. ложки растительного масла, $^1/_2$ ст. ложки сахара, 1 ч. ложка соли.

Редис и морковь вымыть, очистить и обсушить полотенцем. Нарезать соломкой, а затем перетереть с солью. Сложить в миску на 5–7 минут для просаливания, после чего отжать соломку. Добавить мелко нашинкованный лук, сахар и предварительно прокаленное растительное масло. Через 2–3 минуты перемешать и подавать к столу.

Салат из редиса с грибами

500 г редиса, 500 г свежих грибов, 2 ч. ложки сахара, 1 ст. ложка столового виноградного вина, 1 щепотка имбиря, 1 ст. ложка крахмала, $^1/_2$ стакана воды, соль по вкусу, 2 ст. ложки растительного масла.

Редис вымыть, нарезать ломтиками, а затем мелко настрогать. Эту стружку опустить в кипящую воду, проварить 5 минут и вынуть шумовкой из кастрюли. Мелко нарезать грибы, предварительно очищенные и отваренные в подсоленной воде. Разогреть в глубокой сковороде масло и обжарить стружку редиса. Спустя 5 минут добавить грибы и обжарить в течение 1–2 минут. Затем залить кипятком, добавить соль, вино, сахар, имбирь и довести до кипения на сильном огне, после чего убавить огонь и тушить 5 минут. Усилить огонь до среднего, добавить разведенный крахмал. Встряхнуть сковороду несколько раз, сбрызнуть содержимое душистым маслом.

Салат из баклажанов с чесноком

150 г баклажанов, 1 зубчик чеснока, 1 ч. ложка столового уксуса, 1 ст. ложка кунжутного масла, 2 ст. ложки соевого соуса, соль по вкусу.

Баклажаны очистить, нарезать соломкой, сварить до готовности на пару. Дать им остыть, добавить соевый соус, кунжутное масло, уксус, соль. Все перемешать, выложить горкой в салатник или на тарелку, а сверху посыпать измельченным чесноком. Отдельно подать соевый соус.

Салат из баклажанов в соевом соусе с имбирем и крахмалом

1 кг баклажанов, 1 головка чеснока, соль по вкусу, 2 ст. ложки растительного масла.

Для соуса: 4 ст. ложки соевого соуса, 1 ст. ложка крахмала, $^1/_2$ стакана воды, 1 луковица, на кончике ножа молотый имбирь.

Баклажаны очистить от кожуры, нарезать кружочками толщиной 1,5 см, а затем вырезать ромбики стороной не более 3 см. Раскалить масло, обжарить в нем ромбики и вынуть. Приготовить соус, перемешать в миске соевый соус, нашинкованный лук, имбирь и жидко разведенный водой крахмал. Снова раскалить сковороду, опустить в нее баклажаны и влить приготовленный соус. Тщательно перемешать и через 1–2 минуты снять с огня и остудить. Перед подачей на стол посыпать мелко нарезанными дольками чеснока.

Баклажаны по-корейски

1 кг баклажанов, 1 красный сладкий стручковый перец, 1 луковица, 1 горький стручковый перец, пучок укропа, 3 зубчика чеснока, 1,5 ч. ложки соли, 1 ст. ложка растительного масла, 1,5 ч. ложки уксусной эссенции.

Баклажаны вымыть, сварить в воде и нарезать кубиками. Добавить красный сладкий перед и лук, нарезанные тонкими полукольцами, мелко нарезать горький стручковый перец, укроп, чеснок. Смесь посолить, добавить растительное масло с уксусом по вкусу. Дать настояться 30–40 минут.

Салат из баклажанов с луком

1 кг баклажанов, 2 луковицы, 3–4 зубчика чеснока, на кончике ножа красный молотый перец, 1 щепотка соли, $^1/_2$ стакана растительного масла, 1 ст. ложка томатного соуса.

Баклажаны вымыть, насухо обтереть полотенцем и нарезать соломкой длиной не более 2,5 см. Раскалить в глубокой сковороде масло, обжарить на нем баклажаны и вынуть. В оставшееся после баклажанов масло долить 3 ст. ложки воды или мясного бульона, положить измельченный чеснок, нашинкованный лук, томатный соус, соль, перец и довести до кипения. В закипевший соус опустить подготовленные баклажаны и тушить до полного выпаривания жидкости. Затем посыпать тертым чесноком и перемешать.

Салат из баклажанов с зеленью

1,5 кг баклажанов, 1 головка чеснока, соль по вкусу, 2 ст. ложки душистого растительного масла, пучок петрушки и укропа, сельдерея или кинзы.

Баклажаны очистить от кожуры, положить в дуршлаг или пароварку и варить на пару до готовности, затем охладить. Душистые травы для приправы измельчить, посолить и развести кипяченой водой. Баклажаны выложить в миску, полить приправой, добавить протертый чеснок, растительное масло и перемешать.

Салат ассорти с баклажанами

300 г баклажанов, 60 г стручкового перца, 2 помидора, 2 зубчика чеснока, 2 ч. ложки уксуса, 2 ч. ложки растительного масла, 4 ч. ложки соевого соуса, на кончике ножа черный молотый перец, соль по вкусу.

Баклажаны и перец испечь на сильном огне, помидоры ошпарить. Затем овощи очистить, нарезать и добавить мелко нарезанный чеснок. Все перемешать, заправить солью, перцем, растительным маслом, смешанным с соевым соусом, уложить горкой и украсить ломтиками помидора.

Салат из кабачков и лука

1 кг кабачков, 4 луковицы, 3 зубчика чеснока, на кончике ножа черный молотый перец, на кончике ножа красный молотый перец, соль по вкусу, 1 ст. ложка соевого соуса, 150 г растительного масла.

Кабачки очистить, нарезать дольками, посолить и дать настояться 30 минут. Лук почистить, нарезать кружочками, поджарить лук и кабачки на масле. Заправить салат смесью чеснока и перцев, соли, соевого соуса и дать настояться.

Салат из кабачков

500 г кабачков, 1 ст. ложка нарубленного зеленого лука, 3 зубчика чеснока, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ч. ложка подсоленного кунжута, 1 ч. ложка красного перца для украшения, 1 ст. ложка соли.

Кабачки очистить. Небольшие кабачки разрезать вдоль на две половины, а затем нарезать ломтиками, крупные кабачки нашинковать, затем присыпать солью. Через 10 минут, когда кабачки подвянут, аккуратно отжать, слишком сильно отжимать не следует, иначе вкус салата ухудшится. В кастрюлю влить растительное масло, положить кабачки и немного потушить на сильном огне под крышкой. Когда они будут готовы, добавить лук, кунжут, чеснок и перемешать. Сверху посыпать тонко нарезанным красным перцем или молотым красным перцем.

Салат из свеклы с тмином и хреном

500 г свеклы, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка тмина, 2 ч. ложки тертого хрена, 2 ст. ложки соевого соуса, 1 лимон, соль по вкусу.

Свеклу вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. Добавить тмин, тертый хрен, сок лимона, сахар, соль. Поставить в холодильник на 1–2 часа. При подаче на стол добавить соевый соус.

Салат из свеклы

1 кг свеклы, 2 луковицы, 3 зубчика чеснока, 1 ч. ложка кориандра, 1 ст. ложка кунжутного семени, 1 ч. ложка красного перца, 1 ч. ложка сахара, 100 г растительного масла, соль по вкусу, сок лимона или 1 щепотка лимонной кислоты.

Для салата желательно выбрать свеклу цилиндрической формы. Вымыть, очистить от кожуры, нашинковать соломкой, посолить и дать настояться 30 минут. Лук очистить, нарезать кольцами, поджарить на масле и остудить. Чеснок почистить, мелко порубить. Заправить свеклу смесью жареного лука с маслом, чеснока, кориандра, кунжута, перца (по вкусу), сахара, сока лимона или уксуса и дать настояться в эмалированной посуде.

Свекла по-корейски

300 г свеклы, 1/2 ложки соли, $^{1}/_{2}$ ч. ложки кориандра, 2 ч. ложки сахара, 100 г растительного масла, на кончике ножа красный молотый перец, 2 ч. ложки уксуса, 2 зубчика чеснока.

Молодую свеклу вымыть, очистить, натереть на крупной терке, сложить в кастрюлю, залить небольшим количеством кипящей воды и поставить варить на слабом огне до готовности. Растительное масло сильно разогреть, добавить специи и уксус и хорошо перемешать. Добавить протертый чеснок. Все перемешать, соединить с отжатой свеклой и оставить на сутки.

Салат из картофеля

8 картофелин, 5 ст. ложек растительного масла, красный и черный перец, зелень, соль.

Картофель очистить, промыть в холодной воде, нарезать в виде тонкой лапши и опустить в подсоленную воду на 5–8 минут. Затем переложить на блюдо, залить кипяченым, но не горячим растительным маслом, добавить красный и черный перец, зелень, все перемешать и подать к столу.

Салат из свежей петрушки

1 кг свежей петрушки, 1 ч. ложка соли, тонко нарезанный красный перец по вкусу, 1 ст. ложка столового уксуса, соевый соус по вкусу.

Зелень петрушки крупно нарезать, посолить и дать настояться. Ополоснуть и, слегка сжимая в руках, отряхнуть от воды. Положить в петрушку красный перец, перемешать, заправить уксусом и соевым соусом.

Салат из маринованной петрушки

1 кг петрушки, 2 ст. ложки нарубленного зеленого лука, 2 зубчика чеснока, 2 ст. ложки столового уксуса, 1 ч. ложка соли, 2 ст. ложки соевого соуса, 1 ст. ложка сахара.

Зелень петрушки крупно нарезать, посолить, добавить сахарный песок и уксус, тщательно перемешать, ровно примять и оставить на час. Потом положить измельченный лук и чеснок, соль, перемешать, а перед самым употреблением заправить салат соевым соусом.

Салат из сельдерея и моркови

500 г сельдерея (с корнями), 200 г моркови, 80 г соевого соуса, 2 ст. ложки кунжутного масла, 1 ст. ложка концентрированного куриного бульона, 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка уксуса.

Зелень сельдерея перебрать, удалить испорченную и увядшую, тщательно промыть в большом количестве воды. Подготовленную зелень положить в посуду, залить кипятком и через 1–2 минуты откинуть на дуршлаг. Морковь и корни сельдерея очистить от кожицы, вымыть и нарезать кусочками. Нарезанные коренья опустить в кипяток, варить до готовности, затем откинуть на дуршлаг. Зелень сельдерея крупно нарезать, сложить горкой в салатник и украсить кружочками моркови и кусочками корня сельдерея. Полить соевым соусом, смешанным с кунжутным маслом, концентрированным куриным бульоном, сахаром и уксусом. Вкус блюда получается кисло-сладкий с ароматом кунжутного масла.

Салат из сельдерея

300 г сельдерея, 1 ч. ложка уксуса, 2 ч. ложки душистого растительного масла, соль по вкусу.

Выбрать нежные побеги сельдерея, удалить прожилки, промыть и нарезать на кусочки длинной 3 см. Положить в дуршлаг и варить на пару. Не варить слишком долго, они должны остаться нежными и хрустящими. Вынуть из дуршлага и охладить в холодной воде, дать стечь и выложить в миску. Посолить, добавить душистое масло, перемешать и сбрызнуть уксусом.

Зеленый салат с соусом

300 г листьев зеленого салата, 2 ст. ложки соевого соуса, 2 ст. ложки душистого растительного масла, 1/2 ч. ложки соли, 1 ч. ложка сахарного песка, 1 стручок красного перца, на кончике ножа черный молотый душистый перец.

Листья промыть, удалить прожилки и нашинковать. Выложить в глубокую миску, посолить, перемешать и оставить на 30 минут для просаливания. Листья салата должны стать нежными и хрупкими. Затем промыть и отжать влагу. Отдельно подсушить в духовке стручок красного перца и затем растереть его в порошок. Приготовить соус для салата, перемешав измельченный красный перец, молотый черный перец и душистое масло. Сахар и соевый соус подать отдельно. Листики салата обмакивать в соус.

Зеленый салат с горчицей

200 г листьев зеленого салата, 1 ч. ложка сухой горчицы, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка душистого растительного масла, 1 щепотка молотого имбиря, соль по вкусу.

Салат промыть, нарезать полосками и выложить в миску, посолить и оставить на 5 минут, предварительно перемешав. Из листьев салата отжать влагу. Прожарить в масле горчицу и выложить вместе с маслом в миску с приготовленным салатом. Добавить сахар, имбирь, перемешать и подавать к столу.

Салат из жгучего красного перца с зеленым луком

200 г жгучего красного перца, 2 ст. ложки нарубленного зеленого лука, 1 зубчик чеснока, 1 ст. ложка растительного масла, 1 щепотка кунжута, несколько капель столового уксуса, 1 ст. ложка соевого соуса, 12 г концентрированного куриного бульона, 1 щепотка соли.

Из стручков перца удалить семена и тонко его нашинковать. Ошпарить перец подсоленной водой. Лук нашинковать, чеснок измельчить. Перец заправить луком, чесноком, соевым соусом, концентрированным куриным бульоном, прокипяченным маслом, кунжутом и уксусом. Терпкий вкус салата позволяет использовать его и как приправу к мясу, и как гарнир к отварному рису.

Салат из жгучего красного перца

1 кг жгучего красного перца, 100 г соевого соуса, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка подсоленного кунжута.

Стручки перца разрезать пополам, промыть, тонко нашинковать. Затем ошпарить кипящей водой, ополоснуть холодной, положить в дуршлаг и дать стечь воде. В разогретую сковороду влить масло, положить перец и потушить. Затем заправить соевым соусом, кунжутом и тушить до готовности.

Салат из морской капусты

300 г сушеной морской капусты, 100 г масла, 2 луковицы, на кончике ножа черный перец, соль по вкусу, 1 ст. ложка соевого соуса, 2 зубчика чеснока.

Морскую капусту замочить в теплой воде на 30 минут, тщательно промыть, откинуть на дуршлаг и дать стечь воде, свернуть в трубочки и нарезать поперек соломкой. Лук очистить, нарезать полукольцами, поджарить на масле и, добавив морскую капусту, поджарить вместе. Дать остыть. Чеснок почистить, мелко порубить. Заправить морскую капусту смесью соли, чеснока, черного перца по вкусу и соевого соуса, дать настояться при комнатной температуре 1 час.

Салат из морской капусты с кунжутом

200 г сухой морской капусты, 3 ст. ложки растительного масла, 1 луковица, 50 г соевого соуса, 1 ч. ложка перца, 2 зубчика чеснока, $^1/_2$ ложки сахара, 1 щепотка кунжутного семени, уксус и соль по вкусу.

Сухую морскую капусту замочить в теплой воде и дать стечь. Нарезать кусками длиной 15–20 см, каждую часть свернуть по длине трубочкой и нарезать очень тонкой соломкой. Чтобы капуста была менее скользкой, соломку обработать уксусом, снова промыть и откинуть на дуршлаг. Приготовленную нарезанную капусту смешать с обжаренным в растительном масле луком, добавить соевый соус, перец, чеснок, сахар, кунжутное семя и по вкусу — уксус и соль.

Салат из морской капусты и зеленого салата

500 г морской капусты, 400 г зеленого салата, 2 стакана концентрированного куриного бульона, 6 ст. ложек свиного жира, 1 ч. ложка крахмала, сахар, соль по вкусу.

Морскую капусту нарезать тонкой соломкой и проварить 10 минут. Обжарить в свином жире листья салата и выложить как украшение по краям сервировочного блюда. В этой же сковороде прожарить морскую капусту, влить куриный бульон, довести до кипения, заправить крахмалом. Морскую капусту остудить и уложить в центре блюда.

Черемша под соевым соусом

300 г черемши, 60 г соевого соуса, 1 ч. ложка соленого кунжута, 1 ст. ложка нарубленного зеленого лука, на кончике ножа красный молотый перец, несколько капель растительного масла, $^1/_2$ ложки сахара.

Почистить черемшу, вымыть, дать стечь воде, крупные головки разрезать на части. Лук мелко нарезать, смешать с черемшой, заправить соевым соусом, соленым кунжутом, растительным маслом, красным молотым перцем, сахарным песком и хорошо перемешать. Заправленную черемшу сложить в эмалированную кастрюлю или стеклянную посуду, подержать 1–2 дня, чтобы она пропиталась специями, а затем можно подавать к столу в качестве добавки к отварному рису.

Салат из спаржи

500 г спаржи, 1 зубчик чеснока, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка соевого соуса, 2 ч. ложки уксуса, 1 щепотка кунжутного семени, на кончике ножа перец.

Спаржу очистить ножом, начиная с головки и стараясь не повредить. Связать в пучки и варить в подсоленной воде на сильном огне в течение 15 минут. Лучше всего пучки спаржи не класть, а ставить в кастрюлю, так они не перевариваются. Как только головки станут мягкими, спаржа готова, нужно откинуть ее на дуршлаг и развязать пучки. Дать спарже остыть и залить ее соевым соусом, смешанным с растертым чесноком, перцем и кунжутным семенем.

Закуска из жареной спаржи

200 г спаржи, 2 ст. ложки кунжутного масла, 1 яйцо, 1,5 ст. ложки крахмала, 1 ч. ложка концентрата.

Спаржу очистить, нарезать кусочками длиной 6–8 см и отварить до полуготовности, после чего откинуть на дуршлаг. Кусочки спаржи смачивать в смеси яиц, концентрата и крахмала, разведенного холодной водой 1: 1, и жарить во фритюре. Подавать к столу можно как в холодном, так и в горячем виде.

Салат из спаржи с огурцом

150 г консервированной спаржи, 1 свежий огурец, 1 ч. ложка концентрата (корейская приправа), 2 ч. ложки кунжутного масла, 20–30 г куриного бульона.

Консервированную спаржу нарезать кусочками длиной 2–3 см. У огурцов срезать с концов кожицу, а затем разрезать на 4 части, вырезать семена и нарезать дольками длиной 2–4 см. Спаржу и огурцы смешать, выложить горкой в салатник или на тарелку и полить охлажденным, процеженным куриным бульоном, смешанным с концентратом и кунжутным маслом.

Фасоль по-корейски

100 г фасоли, 1 ст. ложка томатной пасты, 1 ст. ложка нарубленной зелени, 1 ст. ложка растительного масла, 1/4 луковицы, 1 ст. ложка соевого соуса, соль по вкусу.

Фасоль перебрать, промыть и варить до готовности, посолить и заправить пассерованным луком, смешанным с томатной пастой и соевым соусом. При подаче полить растительным маслом и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Острая закуска из фасоли

200 г белой фасоли, 2 ст. ложки растительного масла, соль и душистый перец горошком по вкусу, $^1/_2$ ложки красного молотого перца, $^1/_2$ ст. ложки столового уксуса, по 4–5 веточек зелени петрушки и укропа.

Фасоль промыть, залить холодной водой и оставить на 3 ч. Затем отварить фасоль в той же воде. Довести до готовности, добавив в конце варки несколько горошин душистого перца. Воду слить, фасоль немного охладить, вынуть горошины перца и протереть фасоль через сито. В полученную пюре-образную массу добавить красный молотый перец, уксус, соль, нарезанную зелень петрушки и укропа, полить растительным маслом и очень хорошо перемешать.

Салат из стручков фасоли

200 г стручков фасоли, 30 г куриного жира, 2 ч. ложки концентрата (корейская приправа), несколько горошин душистого перца, 1 ч. ложка соли, 20 г отвара бобов.

Стручки фасоли перебрать, надломать концы стручков, удалить жилки, соединяющие створки, и разрезать пополам. Затем отварить стручки до полуготовности и откинуть на дуршлаг. Душистый перец прожарить во фритюре из куриного жира, затем жир процедить. Стручки фасоли ошпарить кипятком, откинуть и сейчас же положить на сильно разогретую сковороду с небольшим количеством куриного жира, добавить концентрат, соль, отвар от бобов и жарить, периодически встряхивая сковороду, после чего влить куриный жир, в котором жарился душистый перец.

Фасоль с грибами

200 г фасоли, 100 г грибов, 60 г корня сельдерея, 100 г соевого соуса, 1 ч. ложка растительного масла, 1 зубчик чеснока, 1 щепотка кунжутного семени.

Отваренную фасоль сметать с мелко нарезанными отваренными грибами и корнем сельдерея, заправить соевым соусом, смешанным с растительным маслом, чесноком, кунжутным семенем.

Салат из ростков фасоли с лепестками хризантемы

250 г ростков фасоли, 10 г лепестков хризантемы, 1 ч. ложка душистого перца горошком, 1 ч. ложка кунжутного масла, 1 ч. ложка уксуса, 1/2 ложки сахарного песка, $^1/_2$ ложки соли.

Лепестки свежей хризантемы промыть и замочить в холодной воде на 20 минут. Подготовленные ростки фасоли отделить от семян, промыть и ошпарить кипятком. Затем переложить в холодную кипяченую воду, вынуть, отжать влагу, перемешать с кунжутным маслом, уксусом, сахаром, солью и 1 ч. ложкой перекаленного растительного масла. Сверху блюдо посыпать яркими лепестками хризантемы и подавать к столу.

Салат из стручков фасоли с шампиньонами

120 г стручков фасоли, 70 г шампиньонов, 2 ст. ложки кунжутного масла, 1 ч. ложка соевого соуса, 1 ч. ложка концентрата (корейская приправа), несколько горошин душистого перца, 20 г отвара бобовых, соль по вкусу.

Сваренные шампиньоны нарезать ломтиками. Стручки фасоли вместе с шампиньонами ошпарить кипятком, откинуть и сейчас же положить на сильно разогретую сковороду с небольшим количеством кунжутного масла, добавить соевый соус, отвар бобовых, концентрат, соль. Продукты жарить, периодически встряхивая сковороду, влить кунжутное масло, пережаренное с душистым перцем.

Салат из ростков фасоли с горчицей

200 г фасоли, 1 ч. ложка сухой горчицы, 1 ч. ложка уксуса, 1 ч. ложка душистого растительного масла.

Прорастить фасоль. Для этого замочить фасоль на сутки в воде комнатной температуры для набухания. Затем пересыпать ее в марлю, положить на дно кастрюли и поставить в теплое место. Марлю ежедневно смачивать водой. Через 3–4 суток фасоль обильно прорастет. Ростки до 5 см готовы к употреблению. В процессе проращивания важно, чтобы кастрюля всегда была закрыта крышкой. Приготовить душистое масло. Растительное масло разогреть до температуры 180 *С и положить в него зерна душистого черного перца. Когда почувствуется аромат, зерна вынуть. Приготовленные ростки фасоли проварить в кипящей воде 1–2 минуты, опустить в холодную воду и охладить. Отжать влагу и сложить в миску. Горчицу развести водой, посолить, добавить уксус, душистое масло и перемешать. Полить ростки фасоли горчичным соусом.

Салат из репчатого лука с яйцом

3 луковицы, 2 яйца, 1 ст. ложка соевого соуса, на кончике ножа черный молотый перец, 1 щепотка соли, 3 ч. ложки душистого растительного масла.

Яйца взбить, посолить и поджарить на раскаленной сковороде в небольшом количестве растительного масла, затем вынуть и нарезать небольшими полосками. Лук очистить, промыть и нарезать соломкой. Опустить подготовленный лук в разогретое растительное масло и поджарить непрерывно помешивая. Через 1–2 минуты влить соевый соус, добавить перец, соль, поджаренные яйца. Перед тем как снять с огня, сбрызнуть растительным маслом. Готовить это блюдо надо на сильном огне.

Салат ассорти

800 г капусты, 100 г моркови, 300 г свеклы, 2 луковицы, 7 зубчиков чеснока, 1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка сахара, на кончике ножа черный молотый перец, 1 ч. ложка красного перца, 1 щепотка кориандра, 1 щепотка лимонной кислоты, 100 г растительного масла.

Удалить внешние испорченные листья кочана капусты, промыть, высушить, разрезать вдоль на 2 части. Острым ножом вырезать кочерыжку. Нарезать капусту соломкой. Перемешать в эмалированной посуде капусту, морковь и свеклу с солью. Дать настояться 30 минут. Лук почистить, нарезать кольцами, поджарить на масле до золотистого цвета. Чеснок почистить, мелко порубить. Ассорти заправить смесью жареного лука с маслом, чеснока, черного и красного перца (по вкусу), кориандра, сахара, лимонной кислоты. Перемешать и дать настояться при комнатной температуре 3 часа.

Закуска из папоротника

200 г сушеных побегов папоротника, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка сахара, 1 ч. ложка черного молотого перца, 1/2 ложки адзино-мото (или глютамината натрия), красный молотый перец по вкусу, 1 ст. ложка говяжьего бульона, 50 мл соевого соуса, 10 г кунжутного семени, 2 зубчика чеснока, соль по вкусу.

Папоротник залить холодной водой и оставить на сутки. Воду слить через дуршлаг. Не вынимая папоротник из дуршлага, немного посолить и оставить на 10 минут. В глубокой сковороде подогреть растительное масло, выложить папоротник и поджарить, периодически помешивая, в процессе жарки посолить. Как только папоротник обжарится, положить сахар, поперчить, добавить адзино-мото, красный перец, все это перемешать и еще немного пожарить. Можно добавить мясной бульон и потушить. Выложить на блюдо, полить соевым соусом, добавить кунжутное семя, измельченный чеснок, все тщательно перемешать и оставить на сутки в прохладном месте.

Соус чхокочхучжан

50 г соевой пасты с молотым красным перцем, 50 мл столового уксуса, 2 ч. ложки сахара, кунжут, чеснок по вкусу.

Кунжут поджарить, чеснок очистить и растолочь. Все компоненты смешать. Соус подходит ко многим корейским блюдам.

Салат с капустой, морковью и перцем

200 г белокочанной свежей капусты, 1 маленькая морковь, сушеный красный стручковый перец, 10 г имбиря, 1 щепотка душистого перца, 1,5 ст. ложки кунжутного масла, 2 ч. ложки концентрата (корейская приправа), 2 ч. ложки сахара, 1 ч. ложка уксуса.

Капусту очистить, разрезать на 4 части, вырезать кочерыжку и нарезать небольшими квадратиками. Морковь очистить, промыть и нарезать кружочками или соломкой. Красный стручковый перец очистить от семян и нарезать квадратиками. Подготовленную капусту вместе с морковью варить до полу готовности, а затем откинуть и тщательно отжать от воды. Затем в капусту добавить соль, сахар, концентрат, уксус и перемешать. В сковороде разогреть кунжутное масло, положить на 30 секунд в него душистый перец. А затем вынуть. Выложить в сковороду красный стручковый перец и через 1–2 секунды снять сковороду с огня, а масло вместе с красным стручковым перцем вылить в заправленные овощи, затем перемешать и охладить.

Салат из свежей капусты

500 г белокочанной капусты, 2 ст. ложки нарубленного зеленого лука, 2 зубчика чеснока, 1 ч. ложка соли, 2 ст. ложки соевого соуса, 1 ст. ложка столового уксуса, 1 ст. ложка растительного масла, 2 ч. ложки сахарного песка, на кончике ножа красный молотый перец, 1 ст. ложка подсоленного кунжута.

Капусту тонко нашинковать, полить уксусом, перемешать и оставить на 5 минут. Затем слегка отжать руками, заправить измельченным луком и чесноком, солью, соевым соусом, перцем, кунжутом и все перемешать. Через несколько минут влить масло и снова перемешать. В конце добавить уксус по вкусу.

Закуска из капусты

500 г белокочанной капусты, пучок зеленого лука, 2 зубчика чеснока, 3 ст. ложки соевого соуса, 2 ст. ложки растительного масла, на кончике ножа красный молотый перец, 1 ч. ложка подсоленного кунжута.

Капусту нарезать на полоски длиной 5–6 см, лук нарезать полукольцами, чеснок измельчить. Половину пучка лука слегка обжарить на масле, затем добавить капусту и продолжать жарить на сильном огне. Когда капуста будет наполовину готова, добавить соевый соус и потушить. Когда капуста будет почти готова, положить оставшийся лук, чеснок, молотый красный перец, все перемешать, остудить, выложить в салатницу и посыпать кунжутом. Блюдо надо готовить на сильном огне.

Салат из цветной капусты

1 кг цветной капусты, 100 г моркови, 1 стручок красного перца, 1 стручок зеленого болгарского перца, 1 ч. ложка соли, 2 ч. ложки сахара, 1 щепотка кориандра, на кончике ножа черный и красный молотый перец, 1 пучок укропа, 1 щепотка лимонной кислоты.

Цветную капусту вымыть, очистить, нарезать, припустить в кипятке 3 минуты. Морковь вымыть, очистить, нашинковать. Болгарский перец очистить от семян и перегородок, мелко нарезать колечками. Укроп вымыть, мелко нарезать. Цветную капусту, морковь, болгарский перец и укроп смешать, заправить смесью соли, сахара, перца, кориандра, лимонной кислоты.

Гребешки из капустных кочерыжек

7 капустных кочерыжек, 1 ст. ложка соевого соуса, 2 ч. ложки сахарного песка, 50 г душистого растительного масла, 20 г картофельного крахмала или 30 г кукурузного, соль по вкусу.

Капустные кочерыжки промыть, насухо протереть и нарезать дольками длиной 3 см, в каждой из которых сделать насечки так, чтобы они по форме напоминали петушиные гребешки. Нарезанные таким образом кочерыжки положить в кастрюлю с нагретым почти до кипения маслом и жарить, пока дольки не приобретут слегка желтоватый цвет. Затем слить почти все масло, оставив чуть-чуть на дне кастрюли, добавить соевый соус, соль, сахар. Вслед за этим положить в кастрюлю крахмал. Как только крахмал загустеет, полить дольки сверху растительным маслом. Дольки кочерыжек должны получиться светло-красного цвета.

Капуста с горчицей

1 кг белокочанной капусты, 1 ст. ложка сахара, 1–2 ч. ложки сухой горчицы, 1 ч. ложка уксуса.

Очистить и вымыть кочан капусты, разобрать на листья, положить в дуршлаг и варить на пару. Когда они станут мягкими, выложить слоями в кастрюлю, причем каждый капустный лист посыпать сверху горчицей, сахаром, а последний сбрызнуть уксусом. Кастрюлю плотно закрыть крышкой и обернуть одеялом. Через 6 дней блюдо готово.

Капуста в молоке

1 кг белокочанной капусты, 1 стакан молока, 3 ст. ложки сливочного **масла,** 1/2 ч. ложки соли, 2 ч. ложки сахарного песка, 2 ч. ложки крахмала.

Обработанную капусту нарезать квадратиками, посолить и перемешать. Затем отжать влагу и слегка обжарить в сливочном масле. Отдельно нагреть в кастрюле молоко, 2 ст. ложки сливочного масла и сахар. Б кипящее молоко опустить обжаренные капустные квадратики и посолить. Как только капуста закипит, влить разведенный небольшим количеством холодного молока крахмал и при непрерывном помешивании довести снова до кипения. Подавать в горячем виде.

Цветная капуста по-корейски (вариант 1)

500 г цветной капусты, 1 лимон, 4 ст. ложки уксуса, несколько горошин черного перца, 2 зубчика чеснока, 1 ч. ложка красного молотого перца.

Капусту очистить от внешних листьев и разделить на розетки. Мелкие розетки оставить целиком, крупные нарезать, чтобы их длина не превышала 4–5 см. Из внешних листьев сварить 0,3 л бульона, добавив в него горошины черного перца, соль и чеснок. Когда отвар остынет, добавить сок лимона, уксус и залить капусту. Сверху посыпать красным молотым перцем и дать настояться 3–4 часа.

Цветная капуста по-корейски (вариант 2)

600 г цветной капусты, 2 зубчика чеснока, 2 луковицы, 1 ч. ложка красного молотого перца, 1 ч. ложка соевого соуса.

Лук нарезать колечками и потушить. Цветную капусту разобрать на небольшие розетки, стволики очистить и нашинковать. Капусту уложить в дуршлаг и держать над паром, но не долго, чтобы она осталась хрустящей. Выложить капусту на тарелку и полить соевым соусом, добавить красный перец, измельченный чеснок и соус с тушеным луком.

Салат из жареной цветной капусты

250 г цветной капусты, 30 г куриного жира, 1 щепотка душистого перца.

Цветную капусту зачистить, промыть, отрезать кочерыжку, разобрать на кочешки, а затем нарезать ломтиками. После этого ошпарить их кипятком, откинуть на дуршлаг, сразу же выложить на сильно разогретую сковороду с 15 г куриного жира, посолить и жарить, периодически встряхивая сковороду. Душистый перец опустить в очень горячий фритюр из оставшегося куриного жира на 30 секунд, после чего жир процедить и влить в готовую капусту.

Салат из цветной капусты с грибами

200 г цветной капусты, 2 ст. ложки грибов, 2 ст. ложки кунжутного масла, 1 ч. ложка концентрата (корейская приправа), 1 щепотка душистого перца, 20 г отвара бобовых.

Грибы нарезать ломтиками. Цветную капусту вымыть, отрезать кочерыжку, разобрать на кочешки, нарезать ломтиками и варить до полуготовности. Потом вместе с грибами ошпарить кипятком, откинуть на дуршлаг и сейчас же положить на сильно разогретую сковороду с половиной кунжутного масла, добавить концентрат, соль, бобовый отвар и жарить, периодически встряхивая сковороду. Добавить кунжутное масло, пережаренное с душистым перцем и процеженное.

Салат из цветной капусты со стручками бобов

200 г цветной капусты, 60 г стручков бобов, 2 ст. ложки кунжутного масла, 1 ч. ложка концентрата (корейская приправа), 20 г отвара бобов, 1 щепотка душистого перца.

Стручки бобов перебрать, надломать концы стручков, удалить жилки, соединяющие створки и разрезать пополам. Цветную капусту вымыть, отрезать кочерыжку, разобрать на кочешки, нарезать ломтиками и варить до полуготовности. Цветную капусту вместе со стручками бобов ошпарить кипятком, откинуть на дуршлаг и сейчас же положить на сильно разогретую сковороду с небольшим количеством кунжутного масла, добавить концентрат, соль, отвар бобовых и, периодически встряхивая сковороду, прожарить. После этого влить кунжутное масло, отдельно пережаренное с душистым перцем и процеженное.

Цветная капуста в молочном соусе

350 г цветной капусты, 100 г молока, 2 ст. ложки крахмала, 1 ч. ложка концентрата (корейская приправа), 1 ст. ложка кунжутного масла, 50 г куриного бульона.

Цветную капусту вымыть, отрезать кочерыжку, разобрать на кочешки, нарезать ломтиками и варить до полуготовности. На сковороду налить незаправленный куриный бульон, положить капусту, концентрат, соль и довести до кипения. После этого добавить молоко и, непрерывно вращая слева направо сковороду, влить струйкой крахмал, разведенный холодной водой 1: 2, и кунжутное масло.

Цветная капуста в томате

250 г цветной капусты, 30 г куриного жира, 2 ч. ложки крахмала, 1 ч. ложка концентрата (корейская приправа), 1 ч. ложка сахара, 2 ст. ложки томатной пасты, соль по вкусу.

Цветную капусту вымыть, отрезать кочерыжку, разобрать на кочешки, нарезать ломтиками и варить до полуготовности. В небольшую кастрюлю налить крахмал, разведенный холодной водой 1:2, добавить томатную пасту, соль, сахар и концентрат. На сильно разогретую сковороду с половиной подготовленного куриного жира положить ломтики цветной капусты, пожарить ее, после чего влить крахмал с томатом, а затем куриный жир.

Салат ассорти с цветной капустой

250 г цветной капусты, 150 г стручковой фасоли, 150 г моркови, 1 сладкий зеленый перец, 2 свежих огурца, 2 небольшие луковицы, 100 г растительного масла, 50 г уксуса, на кончике ножа красный и черный молотый перец, 1 ч. ложка сахара без верха, 3 ст. ложки нарубленного зеленого лука, несколько листьев зеленого салата.

Цветную капусту очистить, разобрать на кочешки и отварить в кипящей воде. Стручки фасоли очистить от прожилок и нарезать кусочками. Морковь очистить и нарезать кружочками, зеленый перец — соломкой. Овощи отварить до готовности и охладить, огурцы и лук очистить и нарезать. Все овощи смешать, полить растительным маслом, смешанным с уксусом. Добавить мелко нарезанный лук, специи. Затем уложить на листы салата.

Кимчхи из пекинской капусты

1,5 кг пекинской капусты, 250 г соли, 1 ст. ложка китайского перца, 2 зубчика чеснока.

Взять капусту прямо с куста (не мыть), замочить в сильном солевом растворе на 3 дня, после этого промыть от грязи в этом же растворе. Приготовить новый, но уже слабый раствор, так как капусту уже солили, и добавить по вкусу перец, чеснок. Блюдо готовится из целых кочанов капусты. После пересыпания перцем поставить под гнет на несколько дней. Готовая капуста имеет темно-зеленый цвет и рассол без пузырьков. Если есть пузырьки, значит, капуста еще не готова.

Кимчхи из капусты

1 кг белокочанной капусты, 3 ст. ложки соли, 1 луковица средней величины, 1–2 зубчика чеснока, на кончике ножа красный молотый перец, уксус.

Белокочанную капусту нарезать полосками, пересыпать солью и оставить на несколько часов. Лук и чеснок мелко нарезать и смешать с красным перцем. Затем все перемешать с засоленной капустой, переложить в глиняный горшок, сверху положить груз и оставить на 2–3 дня. Для быстрого приготовления кимчхи необходимо добавить немного уксуса.

Кимчхи из пекинской капусты с мясом

500 г пекинской капусты, 100 г мяса, 2 небольшие моркови, 2 зубчика чеснока, 1 ст. ложка красного молотого перца, соль по вкусу.

Кочан пекинской капусты положить в подсоленную воду на 5–6 дней под гнет, температура воды должна быть ниже комнатной. Капуста готова, если на вкус кажется слегка недосоленной. Кочан разрезать на 4 части. На терке натереть морковь стружкой, заправить ее красным перцем, толченым чесноком, тонко нарезанным, немного недоваренным мясом и все это равномерно разложить между капустными листьями, залить подсоленной водой, поставить в холодильник.

Кимчхи из краснокочанной капусты

500 г краснокочанной капусты, 50 г растительного масла, 300 г моркови, 50 г сахарного песка, 5–6 зубчиков чеснока, 250 г петрушки, 100 г столового уксуса, соль по вкусу.

Капусту нарезать крупными кусками, добавить морковь, нарезанную кружками, измельченный чеснок и петрушку. Приготовить рассол: 1,5 л воды, 50 г сахарного песка, 50 г растительного масла, 1 лавровый лист, соль. Рассол прокипятить и влить уксус. Получившимся рассолом залить капусту и накрыть марлей. Оставить в помещении на 3 дня, затем поставить в холодильник.

Картофельные кимчхи

400 г картофеля, 1 груша, 1 ст. ложка нарубленного зеленого лука, 1 зубчик чеснока, 2 ч. ложки сахарного песка, 2 ч. ложки соли, на кончике ножа красный молотый перец, 1 щепотка имбиря и 1 шепотка зеленого перца.

Картофель почистить и нарезать крупными кубиками, слегка отварить в соленой воде и промыть в холодной воде. Красный молотый перец насыпать в чашку и залить кипятком, помешать, чтобы получилась однородная красная кашица. Грушу очистить от кожуры и нарезать кубиками, подержать ее в подсоленной воде. Лук нарезать тонкими кружками, чеснок и имбирь потолочь. В глубокую посуду положить картошку, перемешать с однородной массой из молотого перца, затем опустить туда грушу, лук, чеснок, имбирь, нарезанный зеленый перец, соль и все тщательно перемешать. Через 30–40 минут кипящей водой обдать посуду с плотной крышкой, затем переложить в нее, уплотняя, подготовленную смесь. Налить охлажденную, слабо подсоленную воду так, чтобы она покрывала картошку, прикрыть сверху плотной бумагой, а уже поверху — плотной крышкой. Крышка должна быть прикрыта очень плотно. Через 2 дня блюдо готово.

Кимчхи из свежей молодой редьки

200 г свежей молодой редьки, 1 ст. ложка нарезанного зеленого лука, 1 зубчик чеснока, 1 щепотка красного перца, 1 ч. ложка сахара, 1 щепотка имбиря, 1 ч. ложка соли.

Свежую зелень почистить, вымыть, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода, посолить. Немного погодя промыть под холодной водой, положить в посуду, заправить нарезанным луком, растолченным чесноком, солью, мелко нарезанным красным перцем, размельченным имбирем, сахарным песком. Через 3–4 часа переложить смесь в фарфоровый сосуд и залить водой после варки риса. Добавить соль по вкусу, плотно закрыть крышкой и поставить в темное место. Через 2–3 дня блюдо будет готово.

Из корейского этикета. Корейцы едят ложками и металлическим палочками (в отличие от деревянных у китайцев), вилками есть не принято.

Кимчхи из редьки и молодой капусты

500 г молодой капусты, 500 г молодой редьки, 200 г петрушки, 2 зубчика чеснока, 1 ст. ложка красного молотого перца, 2 ст. ложки нарезанного зеленого лука, 2 ст. ложки соли, 1 ст. ложка пшеничной муки.

Кочан капусты вымыть и нарезать на полоски длиной 5–6 см. Редьку очистить, нарезать на кусочки в форме полумесяца длиной 5–6 см. Лук нашинковать, чеснок измельчить. Капусту и редьку посыпать солью. У петрушки взять только стебли. Сполоснуть ее, крупно нарезать и слегка присыпать солью, смешав капусту, редьку и петрушку, заправить их перцем, луком, чесноком, солью, хорошенько перемешать и выложить в посуду для засолки. Через некоторое время приготовить рассол для кимчхи (развести в воде пшеничную муку, вскипятить, остудить, добавить по вкусу соль) и залить им овощи. Блюдо готово через 1–2 дня.

Кимчхи из редьки для аппетита

500 г редьки, 2 пучка петрушки, 2 груши, 50 г соли, 2 ст. ложки нарезанного зеленого лука, 3 зубчика чеснока, 1 ч. ложка красного молотого перца, 1 щепотка имбиря.

Редьку очистить и нарезать на квадратики. Груши очистить от кожуры и также нарезать квадратиками. Зеленый лук мелко нашинковать, имбирь и чеснок измельчить и потолочь. У петрушки отделить корень и листья, а стебли вымыть и слегка посолить. Когда она подвянет, сполоснуть в холодной воде и нарезать на части длиной 5–6 см. Редьку перемешать с красным перцем, перетереть и, после того как она покраснеет, сметать с грушей, петрушкой и солью. Выложить в посуду для засолки. Через час влить подсоленную по вкусу воду, заправить кимчхи луком, чесноком и имбирем, дать настояться. Когда образуется пена, посуду с кимчхи поставить в холодное место. Кимчхи из редьки должна плавать сверху, поэтому в посуде должно находиться достаточное количество рассола.

Кимчхи из редьки с креветками

500 г редьки, 100 г соленых креветок, 100 г салата, 3 ст. ложки нарезанного зеленого лука, 5 зубчиков чеснока, 1 ч. ложка имбиря, 1 ч. ложка красного молотого перца, 1 стручок красного перца, 2 ч. ложки соли.

Редьку очистить от усиков и нарезать на кубики. Срезать у салата листья и использовать лишь желтую часть. Промыть и нарезать длиной 3 см. Белую часть зеленого лука вымыть, нарезать длиной 3 см. Соленые креветки отделить от рассола и придавить гнетом, редьку перемешать с красным перцем. Когда редька равномерно окрасится в красный цвет, добавить соленые креветки, остальные приправы, лук, чеснок, все перемешать. Посолив по вкусу, сложить в емкость и плотно утрамбовать. Сверху положить нарезанный соломкой стручок красного перца.

Кимчхи из фаршированных баклажанов

500 г молодых баклажанов, 3 ст. ложки зеленого лука, 5–6 зубчиков чеснока, 1 ч. ложка красного молотого перца, соевый соус по вкусу.

Молодые баклажаны промыть, обрезать концевые части и сделать надрезы в средней части плода для начинки, не доходя до конца примерно 2 см. Баклажаны слегка пропарить в пароварке. Когда вилка будет легко входить в плоды, положить их под гнет, чтобы выдавить сок. Из нарезанных лука, чеснока, красного молотого перца приготовить начинку для баклажанов. Вложить начинку в баклажаны, плотно уложить их в посуду и дать постоять. Через 3–4 часа залить подсоленной водой так, чтобы покрыть баклажаны. Через 10–11 часов баклажаны просолятся и будут готовы.

Кимчхи из петрушки

500 г петрушки, 2 ст. ложки зеленого лука, 50 г соли, 2 зубчика чеснока, 1 ч. ложка красного молотого перца, 1 ч. ложка пшеничной муки.

Стебли петрушки отделить от листьев, вымыть и нарезать на части длинной 5 см. Слегка посолить, оставить на некоторое время, затем ополоснуть и дать воде стечь. Положить петрушку в посуду для засолки, заправить перцем, нашинкованным луком и чесноком, солью и все тщательно перемешать. Равномерно разложить и накрыть крышкой. Через 3 часа развести в воде муку, вскипятить, остудить и залить в кимчхи. К петрушке можно добавить натертую редьку.

Салаты из грибов

Салат из шампиньонов

500 г шампиньонов, 1 морковь, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, по 1 стручку красного и зеленого сладкого перца, 3 ст. ложки растительного масла, на кончике ножа черный молотый перец, 1 ст. ложка сахара, 1 щепотка лимонной кислоты, соль по вкусу.

Грибы очистить, промыть, нарезать дольками, опустить в кипящую воду и варить 5–7 минут. Слить воду через дуршлаг, промыть холодной водой. Очистить перец от семян и перегородок, нарезать мелкими квадратиками. Почистить морковь, нарезать кружочками, обжарить с нарезанным луком на масле, дать остыть. Заправить грибы смесью перца, жареной моркови, соли, чеснока, сахара, лимонной кислоты, черного перца, затем переложить в эмалированную кастрюлю. Дать настояться при комнатной температуре.

Салат из свежих грибов

500 г свежих грибов, 300 г зеленого лука, 2 ст. ложки растительного масла, 3 зубчика чеснока, 1 ч. ложка молотого кунжута, на кончике ножа молотый черный перец, соевый соус по вкусу.

Свежие грибы почистить, промыть, нарезать. Сковороду разогреть, влить растительное масло, жарить грибы на медленном огне. В процессе жаренья добавить соевый соус по вкусу. Когда грибы поджарятся, добавить нарезанный зеленый лук, кунжут, перец и чеснок.

Салат из сушеных грибов

200 г сушеных грибов, по стручку зеленого, красного, желтого сладкого перца, 4 зубчика чеснока, 1 ст. ложка сахара, $^1/_2$ ч. ложки лимонной кислоты, соль по вкусу.

Сушеные грибы замочить на 5–6 часов. Сладкий перец вымыть, очистить от семян и перегородок, нарезать квадратиками, смешать грибы и перец. Чеснок очистить и мелко порубить. Заправить салат чесноком, сахаром, солью и лимонной кислотой, дать настояться.

Овощной салат с сушеными грибами

1 картофелина, 1 морковь, 3 ст. ложки сушеных грибов, 2 ст. ложки нарезанного зеленого лука, 2 ч. ложки крахмала, 30 г кунжутного масла или свиного жира, 10 г рисовой водки, 1 ч. ложка соевого соуса, 1 ч. ложка концентрата (корейская приправа), 50 г куриного бульона.

Морковь и картофель очистить, нарезать на кружочки и отварить до полуготовности. Грибы отварить, тщательно отжать от воды и нарезать ломтиками. Морковь, картофель и грибы положить на сковороду, влить куриный бульон, соевый соус, рисовую водку, добавить концентрат, соль и довести до кипения. Затем, вращая сковороду слева направо, влить крахмал, разведенный холодной водой 1: 2, и растопленный жир. Все выложить в глубокое блюдо и полить соевым соусом.

Салат из маринованных грибов по-корейски

1 кг грибов, 250 г уксуса, 500 мл воды, 50 г сахара, 2 ч. ложки соли, 1,5 ч. ложки горчицы, 100 г растительного масла, 1,5 ч. ложки перца горошком, 1 зубчик чеснока, 1 луковица.

Сахар и соль растворить в воде, добавить уксус. Довести до кипения, добавить чеснок, перец, лавровый лист, горчицу. Сваренные в подсоленной воде грибы залить готовым маринадом и дать постоять 15–20 минут. Затем залить растительным маслом так, чтобы грибы были им полностью покрыты. Лук очистить, нарезать кольцами и высыпать в тарелку.

Салаты и закуски из мяса

Холодная закуска из говядины и курицы

200 г говядины (филе), 1 щепотка соли, 100 г куриного мяса, 1 ст. ложка соевого соуса, 1 яйцо, 1 ст. ложка нарубленного зеленого лука, 1 картофелина, 2 зубчика чеснока, 1 маленький огурец, на кончике ножа черный молотый перец, 100 г редьки, 1 ст. ложка уксусного соевого соуса.

Кусок говядины посолить и поварить вместе с очищенной, но неразрезанной редькой. Куриное мясо мелко нарезать, пропустить через мясорубку и потомить в соусе из яйца, соли, соевого соуса, молотого черного перца, мелко нарезанного зеленого лука, тертого чеснока. Затем, придав форму птицы, куриное мясо пропарить. Отварную говядину вынуть и, пока она горячая, вырезать ножом углубление в форме птицы, чтобы туда вставить птицу из куриного мяса. Дать остыть. Оставшееся мясо можно нарезать и разложить на блюдо. В качестве гарнира можно использовать отварную картошку, огурцы. Подается к столу с уксусным соевым соусом, тертым чесноком, луком, перцем.

Холодная закуска из говядины

100 г говядины, 100 г огурцов, 1 груша, 1 ст. ложка нарубленной зелени лука, 1 ч. ложка нарубленного чеснока, 1 ч. ложка соли, 1 стручок горького перца, 1 ч. ложка горчицы, 1 ч. ложка оливкового масла, 1 щепотка кунжута, 1 ч. ложка сахара, 1 ч. ложка соевого соуса, 1 ч. ложка столового уксуса, 1 ч. ложка концентрированного бульона, 1 желток, несколько кедровых орехов, 1 щепотка красного перца для украшения.

Говядину отварить, остудить и нарезать кусочками. В мясо положить измельченные лук и чеснок, оливковое масло, соевый соус и все хорошо перемешать. Огурцы разрезать вдоль, а затем косыми дольками. Грушу очистить от кожуры и нарезать тонкими ломтиками, потом опустить в немного подсоленную воду на 2–3 минуты. В мясо положить дольки огурцов, груши, тонко нарезанный перец, горчицу, концентрированный куриный бульон, уксус, соевый соус, соль, оливковое масло, сахарный песок, кунжут, все хорошенько перемешать и поставить в холодное место на 2–3 часа.

Перед подачей на стол украсить яйцом, орехами, перцем.

Из корейского этикета. Корейцы едят быстро и аппетитно, не стесняясь показывать своего удовольствия от еды (можно причмокивать, прихлебывать, чавкать и т. д.).

Холодная закуска из говяжьего языка

350 г говяжьего языка, 1 ч. ложка сахара, 1 ч. ложка столового уксуса, 1 щепотка соли, 1 ст. ложка соевого соуса, на кончике ножа красный молотый перец, 1 ст. ложка кунжутного или оливкового масла, 1 щепотка кунжута, 1 ст. ложка растительного масла, 2 зубчика чеснока, 1 ст. ложка нарубленного зеленого лука, 1 ч. ложка концентрированного куриного бульона, 1 вареное яйцо, несколько кедровых орехов.

Язык отварить, очистить от оболочки, нарезать в виде полумесяца. Добавить измельченные лук и чеснок, кунжутное масло, соевый соус, перец, концентрированный куриный бульон, уксус, соль, сахарный песок, кунжут, растительное масло и все хорошо перемешать. Поставить в холодное место на 2–3 часа.

Перед подачей на стол украсить нарезанным кольцами яйцом и орехами.

Пхенъюк из говяжьего языка

5 капель сока имбиря, $^1/_2$ ч. ложки концентрированного куриного бульона, 1 щепотка соли, 1 лист зеленого салата, 300 г бульона, на кончике ножа черный молотый перец.

Язык промыть и варить 15 минут в кипящей воде. Затем снова положить язык в чистую воду, довести ее до кипения, вынуть и снять с языка оболочку. Положить язык в кастрюлю и залить водой. Добавить нарезанный лук и чеснок, сок имбиря, соль, концентрированный куриный бульон, зеленый салат, перец. Тушить сначала на сильном огне, затем на слабом. Готовый язык остудить и нарезать на тонкие кусочки. Красиво уложить на блюдо и подавать к столу.

Холодец

2 говяжьи ножки, 2 ст. ложки нарезанного зеленого лука, 2 зубчика чеснока, несколько капель сока имбиря, 1 ч. ложка соевого соуса, 1 щепотка соли, 1 ст. ложка грибов (лучше белых), на кончике ножа красный и черный молотый перец, 1 яйцо, 2 ст. ложки соевого соуса со столовым уксусом.

Мясо разделать, положить в кастрюлю, полностью залить водой и варить. После того как вода выкипит, влить еще и варить 3–4 часа, пока мясо не разварится. Готовое мясо отделить от костей, измельчить, снова положить в бульон и долго кипятить. Когда бульон загустеет, добавить толченые лук и чеснок, тонко нарезанные грибы, сок имбиря, мелко нарезанное вареное яйцо, тонко нарезанный красный перец, черный молотый перец, соль, соевый соус и все хорошенько перемешать. Холодец переложить в квадратное блюдо, поставить на холод. Затем нарезать на куски по 5 см и подавать с приправой из соевого соуса и уксуса.

Хве из говядины

300 г говядины (вырезки), 1 ст. ложка нарубленной зелени лука, 1 щепотка соли, 2 ч. ложки сахара, на кончике ножа черный молотый перец, 200 г груш, 2 зубчика чеснока, $^1/_2$ ч. ложки подсоленного кунжута, 2 ст. ложки кунжутного или оливкового масла, 1 ч. ложка кедровых орехов.

Говяжью вырезку нарезать на мелкие кусочки. В нарезанное мясо сначала влить немного масла и положить небольшое количество сахарного песка, затем добавить измельченные лук и чеснок, подсоленный кунжут, черный молотый перец и все тщательно перемешать. После этого влить оставшееся масло и снова перемешать. Груши очистить от кожуры, нарезать на дольки и, окунув на несколько секунд в посоленную или подслащенную воду, выложить по краю тарелки, на середину которой горкой положить хве. Сверху посыпать орехами. Подается с растительным соусом. Можно готовить это блюдо и с уксусом. В этом случае в приготовленное мясо добавляется 50 г столового уксуса. Выдержать в холодильнике 2 часа.

Хве из говядины с соком груш

200 г говядины (вырезки), 200 г груш, 2 ст. ложки нарезанной зелени лука, 2 зубчика чеснока, 1 щепотка соли, 1 щепотка подсоленного кунжута, на кончике ножа черный молотый перец, 2 ч. ложки соевого соуса, 2 ст. ложки кунжутного или оливкового масла, 1 ч. ложка сахара, 1 ч. ложка тертых кедровых орехов.

Говяжью вырезку тщательно промыть, нарезать тонкими узкими кусочками. В нарезанное мясо положить сахарный песок, хорошо перемешать, добавить соевый соус, измельченные и толченые лук и чеснок, подсоленный кунжут, черный молотый перец, все хорошо перемешать и заправить соевым соусом. Затем влить кунжутное масло и снова все перемешать. Груши очистить от кожуры, мелко нарезать, положить в соленую воду, вынуть и красиво уложить на тарелке, а рядом горкой выложить хве, посыпать тертыми орехами и подавать вместе с соусом. В хве добавить сок груши.

Хве из говядины или свинины

300 г мяса, 1 щепотка соли, 4 луковицы, 5 зубчиков чеснока, X ч. ложка кориандра, $1/_2$ ч. ложки черного молотого перца, 1 ст. ложка красного перца, обжаренного на масле, 1 ч. ложка сахара, 2 ч. ложки соевого соуса, пучок петрушки и укропа, 1 ст. ложка уксусной эссенции.

Мясо промыть, промокнуть салфеткой, затем нарезать соломкой и посолить. Нарезанное мясо смешать с уксусной эссенцией, плотно накрыть крышкой и мариновать 5 часов. Лук очистить и нарезать полукольцами. Чеснок очистить и мелко порубить. Заправить мясо смесью жареного лука с маслом, кунжута, чеснока, красного и черного перца, соевого соуса, зелени.

Язык ароматный

150 г свиного языка, 1 ч. ложка соевого соуса, 2 ст. ложки соевого соуса — подаются отдельно, 10 г рисовой водки, 2 ч. ложки имбиря, 1/4 луковицы, пучок петрушки и укропа, 1 щепотка корицы, 1 щепотка гвоздики, 1 щепотка перца.

Подготовленный для варки язык отварить до готовности с овощами и ароматическими специями. Готовый язык вынуть, положить в холодную воду и сейчас же, не дав ему остыть, снять с него кожу. После этого язык охладить. Нарезать язык тонкими ломтиками. Мелкие кусочки, оставшиеся после нарезки, положить посередине тарелки, а сверху в виде лестницы уложить ломтики языка.

Свинина с морковью по-корейски

500 г свинины, 2 ст. ложки растительного масла, 50 г соевого соуса, $^1/_2$ луковицы, 100 г моркови, $^1/_2$ стакана мясного бульона или воды, 1 зубчик чеснока, 1 щепотка кунжута, 1 ст. ложка уксуса.

Мясо нарезать ломтиками длиной 5 см и быстро обжарить в хорошо разогретом растительном масле, добавить соевый соус, нашинкованный лук и продолжить жарить, пока лук не станет золотистым. Влить мясной бульон или горячую воду и тушить блюдо до полной готовности мяса. Морковь очистить и нарезать соломкой, слегка посолить и оставить на некоторое время, чтобы она пустила сок. Затем морковь отжать, сметать с мясом и добавить чеснок, кунжутное семя и уксус.

Свинина с вермишелью

60 г вермишели из гороха маш, 100 г свинины, 60 г свежих огурцов, 1 ст. ложка соевого соуса, 2 ч. ложки кунжутного масла, 2 ч. ложки концентрированного куриного бульона, 2 ч. ложки уксуса.

Круглую сушеную вермишель, приготовленную из гороха маш, залить кипятком, посуду накрыть крышкой и поставить на 2–3 часа набухать. После этого вермишель откинуть на дуршлаг, промыть и хранить в холодной воде в холодном месте. Вареную вермишель тщательно отжать от воды. Вареную свинину и огурцы, у которых предварительно нужно срезать кожицу, нарезать соломкой. Вермишель положить горкой в салатник и полить соевым соусом, смешанным с кунжутным маслом, концентрированным куриным бульоном и уксусом. После этого на вермишель выложить сначала свинину, а на нее огурцы.

Подавать к столу с соевым соусом.

Холодная закуска из свинины и свежих огурцов

100 г желе из крахмала соевых бобов, 100 г свинины, 70 г красного трепанга, 150 г свежих огурцов, 2 ст. ложки красного перца, 100 г груш, 1 ст. ложка мелко нарезанного красного сладкого перца, 2 зубчика чеснока, $^1/_2$ луковицы, 1 ч. ложка соевого соуса, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка уксуса, 2 ч. ложки кунжутного масла, 1 грецкий орех, 2 ч. ложки горчицы.

Приготовить желе из крахмала соевых бобов и нарезать на кусочки. Грушу нарезать и подержать немного в подсоленной воде. Мясо вымыть, сварить и нарезать маленькими кубиками. Красный трепанг и очищенные от кожуры огурцы нарезать кусочками длинной 5 см, шириной 1,5 см. Красный перец нарезать крупнее. Затем добавить нарезанный лук, чеснок, соевый соус, горчицу, уксус, соль. Все хорошо перемешать и выложить на тарелку.

Украсить мелко нарезанным перцем и нарубленным грецким орехом.

Салат из моркови со свининой

500 г моркови, 2 луковицы, 100 г свинины, 1 ч. ложка кунжута, 1 ч. ложка черного молотого перца, 4 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка соевого соуса, 4 зубчика чеснока, соль по вкусу.

Морковь тонко нашинковать, добавить соевый соус, черный молотый перец, соль и все перемешать. Сварить сахарный сироп (3 ст. ложки воды, 1 ст. ложка сахарного песка). Влить на сковороду растительное масло и поджарить нарезанный репчатый лук до золотистого цвета. Свинину нарезать брусочками и, положив в лук, пожарить. Масло с луком и свининой выложить в морковь, перемешать, затем добавить кунжут, сахарный сироп, толченый чеснок и все тщательно перемешать.

Закуска из свиных ножек

400 г свиных ножек, по 1 красному и зеленому сладкому перцу, на кончике ножа молотый черный перец, 5 горошин черного перца, 1 вареное яйцо, 2 ст. ложки крепкого бульона, 1 ч. ложка желатина, 2 лавровых листа, 1 ст. ложка нарубленной зелени лука, 2 зубчика чеснока, 1 ч. ложка столового вина, 1 щепотка соли.

Очищенные свиные ножки разделить на две части и сварить до полуготовности, затем промыть в холодной воде и снова положить в кастрюлю с холодной водой и доварить до полной готовности, добавив лавровые листья, чеснок, нарезанный лук, горошки черного перца и столовое вино. Размочить в воде желатин и варить в бульоне. Разрезать яйцо на 4 части в длину и удалить желток, из сладкого перца вынуть семена, ошпарить и нарезать крупными кусками. Вынуть свиные ножки и удалить кости. Добавить к мясу яичный белок, очищенные от семян и нарезанные стручки сладкого перца, молотый черный перец, соль и бульон с желатином и все хорошо перемешать. Завернуть полученную массу в целлофан, придав ей форму валика диаметром 4–5 см, затем целлофан снять, рулет нарезать на куски.

Копченая свиная ножка

600 г свиных ножек, 100 г копченой кожицы от свиных ножек, 1 щепотка соли, 3 ст. ложки нарезанного зеленого лука, 4 зубчика чеснока, 1 щепотка белого перца.

Свиные ножки хорошо очистить и вымыть. Положить их в кастрюлю, довести до кипения, чтобы образовалась густая накипь. Воду слить, вымыть ножки и снова поставить на огонь варить. Варить вначале на сильном огне, затем сделать слабый огонь и так варить до отделения косточек. Готовые ножки освободить от костей и жира, мелко нарезать или пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, перемешать с луком, чесноком и таким образом приготовить фарш. Расстелить целлофановую пленку на столе, на пленку разложить копченую кожицу от ножек, на нее выложить приготовленный фарш и завернуть колбаской. Когда колбаска остынет, положить ее в холодильник. Через 3–4 ч нарезать, сняв целлофан, и подать к столу.

Куриный салат

1 курица, 1 картофелина, 2 огурца, 1 вареное яйцо, 3 ст. ложки майонеза, 1 ст. ложка консервированного зеленого горошка, зелень и соль по вкусу.

Курицу сварить, отделить мякоть от костей, снять кожу. Нарезать из филе грудки тонкие ломтики для украшения салата, а остальную мякоть нарезать мелкими кубиками. Сваренный картофель нарезать тонкими ломтиками. Соленые или свежие огурцы очистить от кожицы и мелко нарезать. Все продукты соединить, залить майонезом и перемешать. Добавить консервированный зеленый горошек. Сверху уложить ломтики белого мяса, дольки яиц и зелень.

Хве из курицы

300 г белого мяса курицы, 2 луковицы, 1 ст. ложка кунжутного масла, 2 зубчика чеснока, 1 щепотка кориандра, на кончике ножа красный молотый перец, $^1/_8$ ч. ложки черного перца, 1 ч. ложка кунжута, 1 щепотка лимонной кислоты, можно добавить огурцы или пекинскую капусту.

Филе курицы промыть, отварить и нарезать соломкой. Лук нарезать полукольцами, чеснок мелко порубить. Заправить мясо курицы смесью лука с маслом кунжута, чеснока, черного и красного перца, кориандра и лимонной кислоты.

Пряные утиные крылышки

300 г крылышек утки, 1 стакан куриного бульона из кубика, 1 ст. ложка соевого соуса, 10 г рисовой водки, 10 г свежего имбиря, $^1/_2$ луковицы, по щепотке бадьяна, корицы, гвоздики, перца.

Крылышки утки отпарить кипятком и очистить, после чего положить их в кастрюлю, влить бульон, заправленный соевым соусом, рисовой водкой, солью, добавить нарезанный кусочками свежий имбирь и репчатый лук, бадьян, корицу, гвоздику, перец и варить на слабом огне. Готовые крылышки вынуть из бульона и охладить. Крылышки порубить на кусочки и выложить на тарелку горкой.

Подавать к столу с соевым соусом.

Салат из утиных лапок

250 г утиных лапок, несколько листов зеленого салата, или 1 свежий огурец, или 3 ст. ложки сушеных грибов, 1 ст. ложка соевого соуса, 1 ст. ложка кунжутного масла, 1 ст. ложка нарубленного зеленого лука, 1 ч. ложка горчицы, 1 ч. ложка уксуса, 2 ч. ложки концентрированного куриного бульона.

Утиные лапки отпарить кипятком, срезать коготки, очистить от кожицы и сварить. Когда лапки будут готовы, вынуть их из воды и удалить все кости, но так, чтобы лапки сохранили свою форму. Зеленые листья салата перебрать, промыть и нарезать на 2–3 части. Если использовать огурцы, то их надо промыть, снять с них кожицу, нарезать ломтиками, отпарить кипятком и откинуть на дуршлаг. При употреблении грибов отмочить их в воде, а затем тщательно отжать от воды. Кусочки зеленого салата, или ломтики свежих огурцов, или грибы заправить кунжутным маслом, сметанным с концентрированным куриным бульоном. В салатник выложить горкой заправленный зеленый салат, либо ломтики свежих огурцов, либо грибы, а сверху утиные лапки, полить соевым соусом, сметанным с кунжутным маслом, куриным концентрированным бульоном, горчицей и уксусом, и посыпать зеленым луком.

Салат из утиных языков

250 г языков уток, 5–6 листьев салата, 1 ст. ложка соевого соуса, 1 ст. ложка кунжутного масла, 1 ст. ложка нарезанного зеленого лука, 2 ч. ложки концентрированного куриного бульона, 1 ч. ложка горчицы, 1 ч. ложка уксуса.

Языки уток отпарить кипятком, после чего варить до готовности, а затем очистить от кожицы и охладить. В салатник выложить горкой листья салата, а сверху утиные языки, полить соевым соусом, сметанным с кунжутным маслом, концентрированным куриным бульоном, горчицей и уксусом, посыпать зеленым луком.

Холодная закуска из утки

300 г утиного мяса, 100 г свежих огурцов, 4 зубчика чеснока, 2 ст. ложки нарубленного зеленого лука, 3 капли сока имбиря, 1 ч. ложка горчицы, 5 капель концентрированного куриного бульона, 2 ч. ложки сахара, 2 ч. ложки столового уксуса, 1 ч. ложка соли, на кончике ножа молотый кунжут, 12 ч. ложек соевого соуса, на кончике ножа черный молотый перец.

Подготовленную утку сварить и нарезать брусочками. Огурцы очистить от кожицы, нарезать кусочками в виде полумесяца, чеснок измельчить. Все соединить, добавить лук, сок имбиря, горчицу, сахарный песок, соль, кунжут, концентрированный куриный бульон и уксус. Все тщательно перемешать, заправить соевым соусом, положить в холодильник. Когда мясо остынет, выложить горкой на блюдо, можно на дно положить огурцы, а сверху утиное мясо и подавать.

Колбаска из утки

1 кг утки, 1 морковь, 2 яйца, 2 зубчика чеснока, 1 луковица, на кончике ножа хрен, 1 листик кунжута, 1 ст. ложка жареного кунжута.

Утку промыть и варить в воде 2 часа. Затем осторожно снять с нее кожицу, вытащить все кости, мясо разорвать на кусочки и сметать с нарезанным луком, истолченным чесноком и хреном. Морковь нарезать, отварить яйца и отделить желток от белка. На подносе расстелить утиную кожицу, положить на нее мясо, морковь, нарубленные белок и желток, подбирая по цвету, все завернуть колбаской. Колбаску положить под тяжелый пресс, дать остыть, нарезать на куски и красиво разложить на тарелке.

Почки с зеленым салатом

400 г свиных почек, 50 г зеленого салата, 1 ч. ложка соевого соуса, 1 ч. ложка кунжутного масла, 1 ч. ложка уксуса.

Свиные почки предварительно ошпарить кипятком. Очистить почки от пленок и жира, промыть и нарезать соломкой. Зеленый салат перебрать, промыть и разрезать на 2–3 части. Середину тарелки выложить салатом, сверху положить почки и полить соевым соусом, смешанным с кунжутным маслом, солью и уксусом.

Салат из почек в коричневом соусе

250 г свиных почек, 1 ст. ложка сушеных грибов, 1 ч. ложка кунжутного масла, 1 ч. ложка концентрированного куриного бульона, 1 ч. ложка соевого соуса, 2 ст. ложки соевого соуса — подаются отдельно, 10 г рисовой водки, 1 ст. ложка нарезанного зеленого лука.

Почки очистить от пленок и жира, промыть, разрезать пополам в длину и на каждой половинке сделать продольные и поперечные надрезы в виде косой клетки, после чего нарезать мелкими ломтиками. Подготовленные таким образом почки ошпарить кипятком, откинуть на дуршлаг и промыть. Грибы замочить в воде на несколько часов, затем тщательно отжать от воды, заправить кунжутным маслом, смешанным с концентрированным куриным бульоном. На середину тарелки положить горкой подготовленные грибы, а на них в виде пирамиды почки. Все это полить соевым соусом, смешанным с рисовой водкой, кунжутным маслом и концентрированным куриным бульоном, и посыпать нарезанным зеленым луком.

Холодная закуска из свиных почек

250 г свиных почек, 1 ч. ложка соевого соуса, 1 ч- ложка столового уксуса, несколько листьев зеленого салата, 1 ч. ложка кунжутного масла.

Отваренные свиные почки очистить от пленок и жира, промыть, нарезать соломкой, затем отпарить кипятком, откинуть на дуршлаг и остудить. Зеленый салат перебрать, промыть и разрезать на 2–3 части. На середину тарелки положить салат, сверху положить почки, полить соевым соусом, смешанным с кунжутным маслом и уксусом.

Салат из почек

500 г свиных почек, 70 г зеленого салата, 2 ч. ложки соевого соуса, 2 ч. ложки кунжутного масла, 1 ч. ложка концентрированного куриного бульона, 2 ч. ложки уксуса.

Свиные почки очистить от пленок и жира, промыть, охладить и нарезать. Зеленый салат перебрать, промыть и разрезать на 2 части. При раскладывании на порции салат положить посередине тарелки, сверху уложить почки и полить соевым соусом, смешанным с кунжутным маслом, концентрированным бульоном и уксусом.

Хве из говяжьей печени

250 г говяжьей печени, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка соли, 1 щепотка семян кунжута, 5 капель концентрированного куриного бульона, 2 ст. ложки нарубленного зеленого лука, 2 зубчика чеснока, 1 ч. ложка кунжутного или оливкового масла, 1 ст. ложка растительного масла, 250 г груш.

Печень нарезать тонкими узкими кусочками и слегка обжарить в растительном масле. Добавить сахарный песок, соль, хорошо перемешать, положить измельченные лук и чеснок, кунжут, концентрированный куриный бульон, все хорошо перемешать и заправить кунжутным маслом. Груши очистить от кожуры, мелко нарезать, опустить в холодную воду, вынуть и красиво уложить на тарелке, а рядом горкой выложить хве. В блюдо хорошо добавить грушевый сок. Вместо кунжутного масла можно использовать столовый уксус.

Салат с потрохами домашней птицы

300 г потрохов домашней птицы, 1 ч. ложка соевого соуса, 10 г рисовой водки, 1 ч. ложка концентрированного куриного бульона, 1/4 луковицы, по 1 пучку зелени петрушки и укропа, по вкусу бадьян, душистый перец, корица, гвоздика.

Желудки домашней птицы разрезать, очистить и хорошо промыть, с внутренней стороны желудка снять пленку. После этого варить до готовности с ароматическими специями, откинуть на дуршлаг и охладить. С печени срезать желчный пузырь, промыть, ошпарить кипятком, откинуть на дуршлаг и охладить. Печень и желудки нарезать ломтиками, смешать, выложить горкой на тарелку или салатник и полить охлажденным, процеженным бульоном, в котором варились желудки. Добавить соевый соус, полить рисовой водкой и посыпать сверху нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Закуски из рыбы и морепродуктов

Хве из филе рыбы (вариант 1)

500 г филе рыбы, 7 луковиц, 10 зубчиков чеснока, 2 ч. ложки кориандра, 2 ст. ложки нарезанного красного перца, обжаренного на масле, 2 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки уксусной эссенции, 3 ст. ложки соли, петрушка, укроп, соевый соус.

Рыбу очистить, выпотрошить, вырезать филе, нарезать кубиками, посолить. Смешать с уксусной эссенцией в эмалированной посуде, плотно накрыть крышкой и мариновать 2 часа. Лук нарезать крупными кружочками. Чеснок мелко порубить. Заправить рыбу смесью лука, чеснока, обжаренного красного перца, кориандра, сахара и зелени, полить соевым соусом.

Хве из филе рыбы (вариант 2)

500 г филе рыбы, 2 луковицы, 400 г моркови, 130 г растительного масла, 6 зубчиков чеснока, 50 г соевого соуса, 2 ч. ложки сахара, 20 г семян сушеной кинзы, 2 ч. ложки красного перца, 1 ч. ложка черного молотого перца, 2 ст. ложки 80 % — ной уксусной эссенции, соль по вкусу.

Рыбное филе нарезать соломкой, полить уксусной эссенцией, добавить сахар, соль, перемешать и оставить мариноваться на 5–6 часов в закрытой посуде. Затем к маринованной рыбе добавить нарезанный соломкой лук. Масло раскалить на сковороде и залить им рыбу. Морковь нашинковать тонкой соломкой, посолить, отжать сок и перемешать с рыбой. Затем добавить оба вида перца, рубленый чеснок, семена кинзы, соевый соус и поставить снова мариноваться.

Подавать в холодном виде.

Хве из филе рыбы (вариант 3)

500 г филе рыбы, 100 г красного перца, $^1/_2$ моркови, 5–6 капель концентрированного куриного бульона, 2 ст. ложки столового уксуса, 2 ст. ложки сахара, 10 г кунжутного или оливкового масла, 1 щепотка семян кунжута, 100 г редьки, 20 г водки, 5 зубчиков чеснока.

Рыбное филе разделать на кусочки, ошпарить крутым кипятком, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь, переложить в тарелку, заправить уксусом и оставить на 1 час. Редьку тонко нашинковать, заправить кунжутным маслом и тонко нарезанным красным перцем, концентрированным куриным бульоном, сахаром, тонко нарезанной морковью, кунжутом, водкой, измельченным чесноком. Получившуюся овощную закуску перемешать с кусками рыбы и подавать.

Рыба в томатном соусе

300 г свежей рыбы, 40 г томатного соуса, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка нарубленного зеленого лука, 1 зубчик чеснока, 1 щепотка красного молотого перца, 1 щепотка соли, на кончике ножа молотый черный перец.

Рыбу почистить и разделать на филе. Филе нарезать кусками в 3–4 см, посыпать молотым черным перцем и солью, оставить на 20 минут. Затем обвалять в муке и жарить в растительном масле при температуре 160–180 °С до готовности. Мелко нарезать зеленый лук и чеснок. В разогретую кастрюлю или сковороду налить масло, положить нарезанные лук и чеснок. Затем налить томатный соус, немного потушить, добавляя по вкусу молотый черный и красный перец, соль. Положить жареную рыбу и, слегка помешивая, оставить на огне 1–2 минуты. Готовую рыбу остудить, положить на тарелку и залить томатным соусом.

Рыба в маринаде

500 г мелкой рыбы, 2 моркови, 4 луковицы, 1 ст. ложка сахара, 1 стакан уксуса, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка растительного масла, 1 корень петрушки, 1 лавровый лист, гвоздика и корица по вкусу.

Приготовление маринада: лук нарезать кольцами, очищенные морковь и петрушку нашинковать на крупной терке. Морковь и петрушку сварить, добавить лук, сахар, лавровый лист, гвоздику, корицу, уксус и прокипятить 15–20 минут.

Рыбу очистить, обвалять в муке, обжарить в растительном масле. Обжаренную рыбу уложить в салатницу, залить маринадом и охладить.

Фаршированная форель

2 форели, 1 лист морской капусты, $^1/_2$ моркови, 1 ст. ложка гороха, 1 ст. ложка нарезанного зеленого лука, 2 зубчика чеснока, 1 ч. ложка желатина, 4–5 капель сока имбиря, на кончике ножа черный молотый перец, 1 ч. ложка соли.

Одну форель почистить, выбрать все кости, посолить, полить соком имбиря, посыпать черным перцем и измельченным чесноком. Вторую форель разделать на филе, пропустить через мясорубку и тоже заправить специями. Лист морской капусты разложить на столе, положить на него фарш, мелко нарезанную морковь, горох и завернуть трубочкой. Теперь эту трубочку вложить в цельную рыбу и поставить варить на пару 15–20 минут. Затем снять рыбу с пара и обмазать разведенным водой желатином. Дать остыть. Остывшую рыбу нарезать кружками и разложить на блюде, посыпанном зеленым луком.

Закуска из минтая

1 кг минтая, 500 г редиса или моркови, 100 г пшена, 2 ст. ложки красного молотого перца, 100 г зеленого лука, 8 зубчиков чеснока, 1 ч. ложка имбиря, 2 ст. ложки соли, 1 щепотка солодовой муки.

Очищенный минтай посолить и выдержать 2–3 дня, затем промыть и посушить. Удалить кости, а филе минтая нарезать кусочками шириной 2 см. Редис или морковь нашинковать, пшено сварить на пару и остудить. Зеленый лук нарезать, чеснок и имбирь измельчить. Сметать филе минтая с нашинкованной морковью, половиной молотого красного перца, добавить зеленый лук, чеснок, имбирь и все хорошо перемешать. Пшено смешать с оставшимся красным молотым перцем и соединить с филе, посыпать все это солодовой мукой и снова все тщательно перемешать. Затем переложить в эмалированную кастрюлю, плотно закрыть крышкой. Выдержать 2–3 дня при комнатной температуре.

Хве из минтая

1 кг минтая, 200 г столового уксуса, 2 ст. ложки нарубленного зеленого лука, 2 ст. ложки сахара, 3 зубчика чеснока, 2 ст. ложки соевого соуса, 1 ст. ложка растительного масла, 1 щепотка красного молотого перца, 1 щепотка молотых семян кунжута.

Рыбу разделать и промыть. Отделить мясо от кожи и нарезать на кусочки. Полить их уксусом и оставить на 1 час. Когда рыба размякнет, удалить влагу, слегка отжав ее руками. Добавить соевый соус, красный молотый перец, нашинкованный лук, сахарный песок, толченый чеснок, кунжут, тщательно перемешать и выложить на тарелку.

Хве из минтая с редькой

1 кг минтая, 200 г редьки, 50 г крахмала, 2 ст. ложки нарезанного зеленого лука, 2 зубчика чеснока, 2 ст. ложки столового уксуса, 2 ч. ложки красного молотого перца, 1 ч. ложка сахара, 2 ч. ложки соли.

Рыбу разделать, отрезать головы, разрезать вдоль и удалить кости. Нарезать на куски. Налить в кастрюлю воды и вскипятить. Кусочки минтая обвалять в крахмале, положить в кипящую воду, которую сразу же слить, стряхнуть воду с рыбы. Редьку тонко нашинковать, посолить, добавить уксус, сахарный песок, лук, измельченный чеснок, соль, все перемешать. Равномерно выложить ее на тарелку, а сверху положить рыбу. При подаче полить уксусным соусом.

Салат из креветок в коричневом соусе

150 г консервированных креветок, 2 ст. ложки соевого соуса, 2 ч. ложки имбиря, 2 ст. ложки нарубленного зеленого лука, 1 ч. ложка кунжутного масла.

Креветки нарезать ломтиками. Зеленый лук и имбирь нарезать соломкой и смешать. Креветки положить горкой на тарелку, посыпать имбирем с зеленым луком, полить соевым соусом, смешанным с кунжутным маслом.

Капуста с креветками

1 кг капусты, 400 г креветок, 2 ст. ложки свиного топленого жира, соль по вкусу.

Капусту очистить, разделить ее пополам и нарезать мелкой соломкой. Свежие креветки очистить, промыть, обрезать усы, хвосты. Растопить свиной жир и опустить в него сначала креветки, а затем капустную соломку и обжарить на сильном огне. Когда капуста потемнеет и станет мягкой, посолить. Можно добавить 1 ч. ложку десертного вина. Подавать в горячем виде.

Салат из редиса, жаренного со скорлупой креветок

700 г редиса или редьки, 300 г скорлупы креветок, 2 луковицы, 1 щепотка имбиря, 2 ст. ложки соевого соуса, $^1/_2$ стакана растительного масла.

Редис очистить, вымыть и нарезать соломкой. Масло разогреть в сковороде и опустить в него промытую скорлупу креветок. Когда почувствуется аромат креветок, добавить нарезанный мелкими кубиками лук, имбирь, соевый соус. Затем положить в сковороду редис и обжарить до готовности.

Салат-желе из креветок

100 г консервированных креветок, 200 г желе.

Для желе: 100 г рыбных костей, 2 ч. ложки желатина, 20 мл рисовой водки, $^1/_2$ маленькой моркови, $^1/_4$ луковицы, 2 ст. ложки имбиря, немного петрушки и сельдерея, перца, корицы, гвоздики, 2 яйца, 1 ст. ложка уксуса.

Для приготовления желе в кипящий рыбный бульон положить мелко нарезанный лук, морковь, петрушку, сельдерей, а затем желатин, предварительно размоченный в холодной воде, и размешать до полного растворения. После этого в бульон добавить соль, перец, уксус, гвоздику, корицу, водку и хорошо размешать. Когда бульон еще раз закипит, влить в него оттяжку, довести до кипения и продолжать варку на слабом огне еще 10–15 минут. Для приготовления оттяжки взять яичные белки и слегка их взбить, добавить холодный бульон и размешать. Горячее готовое желе процедить через полотняную ткань. Креветки очистить от панциря, нарезать ломтиками, положить в специальные формочки или небольшой противень, залить ранее подготовленным желе и поставить в холодное место. Застывшее желе с креветками нарезать ломтиками и положить на тарелку.

Холодная закуска из креветок

400 г креветок, 100 г груш, 1 яйцо, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка столового уксуса, $^1/_2$ луковицы, 2 зубчика чеснока, 1 ч. ложка соевого соуса, 1 ч. ложка горчичного порошка, 1 ч. ложка сахарной пудры, 1 щепотка жареных зерен кунжута, 1 ч. ложка соли, 1 вареное яйцо для украшения.

Креветки почистить, на пару снять верхнюю часть и через спинную часть удалить внутренности. Груши нарезать и погрузить в подсоленную воду. Горчичный порошок развести в воде. Яйцо поджарить и разрезать на части. Через некоторое время достать ломтики груши и перемешать с подготовленными креветками. Туда же добавить измельченные лук и чеснок, разведенный горчичный порошок, прокаленное масло, прожаренные зерна кунжута, соевый соус, сахарную пудру, соль. Все тщательно перемешать.

Холодную закуску украсить нарезанным ломтиками яйцом и подавать к столу.

Салат из креветок с крахмальным желе

60 г сушеных креветок, 120 г горохового крахмала, 1 ст. ложка сушеных грибов, 100 г зеленого консервированного горошка, 100 г свежих огурцов, 100 г кунжутного соуса, 120 г соевого соуса, 1 морковь, 2 ст. ложки кунжутного масла, 2 ст. ложки концентрированного куриного бульона.

Для приготовления желе развести крахмал холодной водой до средней густоты. В невысокую, но широкую кастрюлю налить воду, нагреть ее до кипения и держать на огне. В другую такую же кастрюлю налить холодную воду и поставить ее на пол. В медной сковороде развести крахмал 1:2, после чего сковороду с крахмалом поставить в кастрюлю с кипятком и вращать ее до тех пор, пока крахмал не загустеет. Затем сковороду с крахмалом, не вынимая ее из кастрюли, наполнить кипятком (крахмал должен быть покрыт водой) и резким движением повернуть сковороду. Вынуть сковороду, одновременно наливая кипяток, тут же погрузить сковороду в кастрюлю с холодной водой и, не вынимая сковороды из воды, снять желе. Готовое желе промыть, нарезать соломкой. Хранить в холодной воде б прохладном месте. Креветки, грибы и желе из крахмала смешать, тщательно отжать от жидкости. Морковь очистить, промыть и нарезать соломкой. Зеленый горошек откинуть и промыть. Желе из крахмала положить на тарелки и полить соевым соусом, смешанным с кунжутным маслом, концентрированным бульоном и уксусом. На заправленное желе уложить в виде узких полосок креветки, огурцы, грибы, зеленый горошек, морковь, кунжутный соус.

Закуска из жареных креветок

300 г креветок, 50 г соленых огурцов, 15 г сухарей, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка растительного масла, пучок укропа, 1 яйцо, на кончике ножа черный молотый перец, соль по вкусу.

Удалить панцирь с креветок, разрезать каждую посередине, развернуть и слегка отбить тупой стороной ножа. Затем посыпать перцем и солью и оставить на 20 минут. Смешать яйцо с солью, окунуть в яйцо креветки и обвалять их в смеси сухарей и муки. Поджарить креветки при температуре 160–180 °С до образования румяной корочки.

Подать на стол, украсив ломтиками соленого огурца и веточками укропа.

Креветки в кляре

400 г креветок, 300 г растительного масла, 2 яйца, 2 ст. ложки крахмала, 2 ч. ложки соевого соуса с чесноком, кунжутом, перцем, зеленью, 1 ч. ложка соли.

Креветки обработать, удалить головки, усики, верхнюю часть панциря, внутренности, выдавить жидкость. У яиц отделить белки от желтков, белки развести в воде так, чтобы образовалась пена, добавить 1 ст. ложку крахмала. Белок необходимо взбить непосредственно перед жарением. Мякоть креветок обвалять в оставшемся крахмале, а затем обмакнуть в белковую пену и жарить в растительном масле при температуре 170 °С. Посолить. Соевый соус с чесноком, кунжут, перец и зелень подать отдельно.

Хве из устриц

500 г устриц, небольшой пучок зеленого лука, 1 зубчик чеснока, 1 ч. ложка сахара, 1 ч. ложка уксуса, 1 ч. ложка молотых кунжутных семян, $^1/_2$ ч. ложки красного молотого перца, несколько капель кунжутного масла, соль по вкусу.

Мясо устриц отделить от раковин, хорошо промыть под проточной водой и разрезать каждую на 2–3 части. Залить уксусом, выдержать 20 минут, затем удалить образовавшуюся жидкость. Растолочь чеснок, нарезать лук. Заправить мясо луком, чесноком, сахарным песком, красным молотым перцем, уксусом, молотыми кунжутными семенами, маслом, солью.

Хве можно приготовить и следующим образом. Мясо устриц слегка отпарить, выдержать в уксусе несколько минут и отжать. Подать на стол с разбавленной уксусом соевой пастой и перцем.

Хве из кальмара

500 г кальмаров, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка столового уксуса, 2 зубчика чеснока, 1 щепотка черного молотого перца, на кончике ножа красный молотый перец, 1 ч. ложка соли.

Кальмары отварить, нарезать полосками 5 см, добавить уксус, черный и красный молотый перец, измельченный чеснок, соль. Заправить кипящим растительным маслом.

Салат из кальмаров

1 кг кальмаров, 2 зубчика чеснока, 1/2 ч. ложки красного перца, на кончике ножа черный молотый перец, !/а ст. ложки сахара, 1 щепотка кунжута, 1 ч. ложка уксуса, 1 ч. ложка соевого соуса, соль по вкусу.

Кальмары выпотрошить, промыть, обдать горячей водой, очистить от темной шкурки, сварить, нарезать соломкой. Заправить кальмары смесью соли, черного и красного перца, чеснока, сахара, кунжута, соевого соуса, уксуса в эмалированной кастрюле, дать настояться 3 часа.

Салат из трепанга с огурцами

400 г моченого трепанга, 1 огурец, 3 зубчика чеснока, 1 ст. ложка уксуса, 1 ст. ложка сахара, 2 ч. ложки соевого соуса, 1 ч. ложка кунжутного масла, 1 ч. ложка горчицы, 1 щепотка молотых кунжутных семян, немного зеленого лука, 1 ч. ложка соли.

Разрезать моченый трепанг на кусочки, ошпарить кипятком, ополоснуть в холодной воде и положить в дуршлаг. Нарезать чеснок, зеленый лук, огурец, промыть, нарезать ломтиками. Порошок горчицы заварить кипятком, хорошо размешать, чтобы получилась густая масса. Заваренную массу в плотной закрытой посуде положить в теплое место (40 °С). Минут через 30–40 развести ее, добавив немного уксуса и горячей воды. Положить в широкую посуду трепанг и нарезанный огурец, заправить зеленым луком, чесноком, горчицей, сахарным песком, уксусом, кунжутными семенами, маслом и выложить в тарелку.

Салат из крабов со свежими огурцами

600 г консервированных крабов, 2 свежих огурца, 120 г соевого соуса, 2 ст. ложки кунжутного масла, 2 ст. ложки концентрированного куриного бульона, 2 ст. ложки уксуса.

У крабов удалить костные плавники. Огурцы нарезать ломтиками. При раскладывании на порции огурцы положить в салатники, на них положить подготовленные крабы и полить соусом, концентрированным бульоном, уксусом.

Крабы с зеленым салатом

150 г консервированных крабов, несколько листьев зеленого салата, $^1/_2$ луковицы, 1 ч. ложка соевого соуса, 1 ч. ложка кунжутного масла, 1 ч. ложка уксуса.

У крабов удалить костные пластинки, мясо мелко нарезать. Мелко нарезать лук и листья салата, смешать с мясом крабов, охладить и выложить на блюдо. Сверху полить салат соевым соусом, сметанным с кунжутным маслом и уксусом.

Кимчхи по-кэсонски

3 кг кочанной капусты, 400 г редьки, 2 ст. ложки кальмаров, 2 ст. ложки устриц, 4 ст. ложки креветок, 2 ст. ложки омежника, 1 маленькая груша, 2 каштана, несколько ядер кедровых орешков, 1 ст. ложка красного перца, соль по вкусу, 1 ст. ложка нарезанного зеленого лука, 5 зубчиков чеснока, 1 ст. ложка имбиря, 10 г филе сельди, $^1/_4$ стручка зеленого перца, 2 гриба.

Кочаны капусты почистить, помыть, разрезать пополам.

Приготовление начинки. Редьку и грушу нарезать на квадратики. Редьку подержать в соке от креветок, грушу — в слабом растворе соли. Кальмары очистить от кожицы и нарезать квадратиками. Устрицы нарезать очень мелко. Омежник нарезать полосками, лук и чеснок измельчить. Филе селедки сначала прокоптить на огне, затем нарезать кусочками (4 см). Все это перемешать с солью и мелко нарезанным зеленый луком.

Крупный красный перец и лук нарезать, каштаны почистить и нарезать кусочками. Взять половинки кочана, между листьями проложить начинку, соединить обе половинки. Потом нарезать кочан на куски размером до 5 см в длину и, не нарушая форму кочана, положить его в глубокую посуду, на дно которой предварительно были положены 3 слоя капустных листьев, а между листьями проложены редька, креветки, кальмары, устрицы, молотый красный перец, груша, каштаны, имбирь. Покрыть сверху капустным листом, а затем плотной крышкой. Когда кимчхи начнет бродить, надо залить смесь рассолом из куриного бульона или рассолом от рыбных кимчхи и дать 2–3 дня постоять при комнатной температуре. Потом поставить кимчхи в холодное место.

Блюда из риса

Ипап

Рис хорошо промыть не менее 3 раз, залить рис водой в соотношении 1: 1,2 и оставить на 2 часа. Отстоявшуюся воду слить и налить новой. Вымоченный рис положить в кипящую воду (1:3). Если рис предварительно не вымачивался, то отваривать его надо, опуская в холодную воду. Варить лучше в чугунном котелке.

Кипятить сначала на сильном огне, когда из котла будет подыматься пар, огонь убавить, чтобы вода не выплескивалась через край. Минут через 15 начать вычерпывать воду и так делать, пока пар не исчезнет (примерно 5 минут), а потом варить еще 10–15 минут. Подавать с хве или с соевым соусом.

Каша с мясом краба

300 г мяса краба, 1 панцирь краба, 150 г рисовой крупы, 1 ст. ложка нарезанного зеленого лука, 1 ст. ложка соевого соуса, 1 ст. ложка омежника, 2 зубчика чеснока, 1–2 капли кунжутного масла, $^1/_2$ ч. ложки кунжутных семян, $^1/_2$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Промыть рисовую крупу и сварить кашу. Зеленый лук крупно нарезать, нарубить чеснок. Свежие листья омежника обдать кипятком. Мясо краба положить в холодную воду и варить до готовности. Готовое мясо краба заправить кунжутным маслом, кунжутными семенами, зеленым луком, растертым чесноком, черным перцем, соевым соусом. Положить в кастрюлю с холодной водой панцирь краба и приготовить бульон. С помощью шумовки удалить панцирь и по вкусу добавить сначала соевый соус, потом соль. Мясо посыпать немного черным молотым перцем, нарезанным зеленым луком и нарезанными листьями омежника. При подаче на стол положить в миску кашу, сверху — заправленную мякоть краба и залить бульоном.

Каша с морскими ушками

100 г свежего морского ушка, 200 г риса, 50 г омежника, 50 г зеленого нарезанного лука, 2 зубчика чеснока, 1 ч. ложка кунжутного масла, на кончике ножа черный молотый перец, 1 ч. ложка соли.

Ошпарить и нарезать мясо морского ушка, нарезать зеленый лук, растолочь чеснок, а омежник промыть чистой водой и нарезать. Размочить рис в воде, положить в кастрюлю и залить холодной водой так, чтобы уровень воды был выше уровня риса примерно в 5 раз. Варить на слабом огне. Когда рис разварится, добавить мясо морского ушка, посолить и варить. К концу варки положить побеги омежника, поставить на огонь еще на 2–3 минуты. Добавить нарезанный лук, растолченный чеснок, черный молотый перец, кунжутное масло и подать на стол.

Из корейского этикета. Рис для корейцев не второе блюдо, как принято у нас, а скорее хлеб. Едят рис ложкой.

Каша из риса с курой

1 кг курицы, 500 г риса, 5 яиц, 100 г зеленого лука, 1 ст. ложка подсоленного кунжута, 1 ст. ложка черного молотого перца, 1 ст. ложка соли.

Курицу залить водой (3 литра) и варить 50–60 минут. Курицу вынуть, отделить от костей, мясо разрезать на кусочки по 5–6 см. Промытый рис засыпать в бульон и варить на слабом огне. Когда рис разварится, опустить в него куски курицы, разбить яйца, заправить солью, нашинкованным луком, соевым соусом. После того как яйца будут наполовину готовы, выложить кашу на блюдо, посыпать кунжутом и перцем.

Каша с курицей и белыми грибами

750 г риса, 250 курицы, 250 г белых грибов, 75 г соевого соуса, 50 г растительного масла, 2 ст. ложки толченого и поджаренного с солью кунжута, 2 ч. ложки соли.

Грибы тщательно промыть, отделить шляпки от ножек. Ножки нарезать в виде полумесяца, шляпки разрезать пополам. Курицу разрезать на маленькие кусочки. В разогретую кастрюлю влить масло, положить курицу и грибы, поджарить до полуготовности, добавить соевый соус и соль, засыпать рис и сварить кашу. В конце варки кашу посыпать кунжутом и перемешать.

Корейский хлеб

400 г риса, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка кунжутного масла.

Вымыть рис, замочить в холодной воде на 5–6 часов. Затем воду слить, посолить и приготовить рисовую муку. В рисовую муку налить немного горячей воды и тщательно перемешать, чтобы не было комочков и мука была достаточно влажной.

Эту влажную муку варить на пару в течение 30 минут. Из пропаренного теста приготовить продолговатые шарики длиной 0,6 см, толщиной 1 см. Соединить по 2 шарика вместе и сверху смазать кунжутным маслом.

Белый хлеб

1 кг рисовой муки, 100 г муки из клейкого риса, 50 г сахара, 2 ч. ложки соли.

Обычную рисовую муку, муку из клейкого риса и сахарный песок смешать в сухом виде, затем налить подсоленную воду. Все тщательно перемешать и протереть через крупное сито, чтобы не было комков. На решетку пароварки положить прокипяченную неплотную ткань, на которой разложить приготовленную массу, и парить 45 минут. Затем снять с огня и после прекращения выделения пара сито пароварки вынуть и перевернуть для отделения пропаренной массы. Нарезать и красиво разложить на блюдо.

Рисовый хлебец с бобами

500 г муки из обычного риса, 150 г красных бобов, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка кунжутного масла, 1 ч. ложка соли.

Муку из обычного риса посолить. Взять $^1/_3$ муки, замесить тесто крутым кипятком, остальную муку — горячей водой (90 °С), затем все тщательно перемешать и замесить тесто. Измельчить красные бобы и замочить в воде на 2–3 часа, затем сварить на пару. Протереть через сито. В полученную массу налить немного воды, чтобы масса была влажной, добавить соль и сахар и, хорошо перемешав, приготовить сладкую начинку. Нарезать тесто на маленькие кусочки, из них раскатать лепешечки, положить туда начинку из бобов в виде морского гребешка. Положить сосновые ветки на пароварку, сверху разложить лепешки, сверху опять положить слой сосновых веточек и так раскладывать их слоями, пока не разложатся все приготовленные хлебцы. Верхний ряд должен быть из сосновых веток. Затем закрыть плотно крышкой и варить на пару 30 минут. Дать остыть, смазать кунжутным маслом. Хлебец имеет запах сосны и отпечатки иголок.

Рисовый хлебец с дикой астрой

1 кг обычной рисовой муки, 200 г муки клейкого риса, 500 г диких астр, 1 ст. ложка кунжутного масла, 2 ч. ложки соли.

В кипящей, слегка подсоленной воде бланшировать дикие астры, после чего погрузить в холодную воду и сразу вынуть, осторожно отжать от воды и пропустить через мясорубку. Обычную рисовую муку смешать с дикими астрами, добавив воды, месить руками до появления в тесте цвета астры. Полученное тесто смешать с мукой клейкого риса и снова месить, а затем в пароварке варить 30–40 минут, после чего пропаренную массу извлечь, положить на доску и колотить скалкой, пока тесто не будет тянуться, как резина. Тесто нарезать на кусочки любого размера, смазать кунжутным маслом и подать на стол.

Блюда из соевых бобов

Салат из пророщенных соевых бобов

1 кг пророщенных соевых бобов, 100 г растительного масла, 2 луковицы, 3 зубчика чеснока, 1 ст. ложка масла кунжута, на кончике ножа черный и красный молотый перец, 1 ст. ложка соевого соуса, соль по вкусу.

Отварить пророщенные бобы в кипящей воде в течение 1–2 минут, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде. Лук очистить, нарезать кольцами, поджарить до золотистого цвета, дать остыть. Заправить бобы смесью соли, жареного лука с маслом кунжута, соевого соуса, черного и красного молотого перца, тщательно перемешать, дать настояться.

Кимчхи из ростков соевых бобов

1 кг соевых ростков, 100 г зеленого лука, на кончике ножа красный молотый перец, 2 зубчика чеснока, 2 ст. ложки соли.

Очищенные от шкурок и корней ростки соевых бобов обдать горячей соленой водой. Остудить. Лук нарезать, чеснок нашинковать, а затем смешать, добавив красный молотый перец, соль. Приготовленную приправу смешать с соевыми ростками, сложить в кастрюлю и залить водой, которой ошпаривались ростки. Можно в блюдо добавить имбирь. Кимчхи поставить в прохладное место. Через 8 часов блюдо готово.

Соевые бобы с рисом и овощами

1 кг соевых бобов, 1 кг рисовой крупы, 100 г салата и щавеля.

Бобы очистить, промыть и замочить в воде на несколько часов. Разбухшие бобы перемолоть. Рисовую крупу промыть, замочить в воде, перемолоть. Смешать бобовую и рисовую муку. Добавить в нее нарезанные овощи, посолить по вкусу. Дно сковороды смазать маслом и жарить бобы, крупу и овощи до полной готовности.

Салат из соевых палочек

300 г соевых палочек, 100 г моркови, 100 г растительного масла, 1 стручок болгарского перца, 3 зубчика чеснока, 2 ч. ложки сахара, на кончике ножа черный молотый перец, 1 ч. ложка соли.

Соевые палочки замочить в горячей воде на 3 часа. Нарезать дольками, отжать от воды. Морковь очистить, нашинковать. Болгарский перец нарезать кубиками. Соевые палочки, морковь, болгарский перец заправить смесью чеснока, сахара, черного молотого перца, масла, соли, тщательно перемешать, дать настояться.

Из корейского этикета. Соль в корейские блюда добавляют редко, зато почти всегда используют соевый соус.

Соевое печенье

100 г соевых бобов, 50 г патоки, 1 ст. ложка сахарной пудры, 1 ч. ложка кунжутного масла, 1 ч. ложка соли.

Поджарить очищенные соевые бобы. Слегка остудить и удалить шкурки. Перемолоть бобы, посолить по вкусу. Залить их патокой, посыпать сахарной пудрой и перемешать. Слепить некрупное печенье произвольной формы и поджарить на сковороде, после чего смазать маслом.

Тубу (способ приготовления)

Тубу — это соевый творог. Соевые бобы тщательно промыть и залить холодной водой. Вода должна покрывать бобы на 3–5 см. Выдержать 12 часов, затем набухшие бобы пропустить через мясорубку, добавить воды, чтобы получилась кашица. Через 30 минут отделить жидкость, по цвету напоминающую коровье молоко. В алюминиевой кастрюле стенки и дно смазать салом и вылить туда отжатую из бобов жидкость. Довести до кипения сначала на сильном огне, а затем, убавив огонь, влить слабый раствор уксуса или кефир, осторожно помешивая, пока не створожится. В матерчатый мешок вылить створоженную массу, затем быстро выжать воду, мешок завязать и в горячем состоянии положить под пресс. Когда створоженная масса застынет, извлечь ее из мешка и нарезать кусками. Тубу можно хранить в холодильнике несколько дней, погрузив в холодную воду.

Тубу с яйцом

400 г тубу, 5 яиц, 50 грибов, 50 г лапши из крахмала, 1 ст. ложка соленых креветок, 1 ст. ложка тонко нарезанного сладкого перца, на кончике ножа красный молотый перец, 1 ч. ложка соли, 100 мл бульона из анчоуса.

Тубу слегка отварить в бульоне из анчоуса и размять вилкой. Грибы нарезать тонкими полосками. Лапшу отварить и нарезать толщиной 5 см. В кастрюлю с тубу положить грибы, лапшу, сладкий перец, вбить яйца. Хорошо перемешать и заправить специями — солеными креветками, солью, молотым перцем. Снова хорошо перемешать. В глубокую посуду постелить целлофановую пленку, вылить в нее приготовленную массу и 15 минут варить на пару. Через 15 минут снять целлофан и нарезать на куски. Подавать к столу с соевым соусом, заправленным специями.

Тубу с говядиной

400 г тубу, 250 г говядины, 50 г грибов, 200 г омежника, 200 г ростков соевых бобов, 1 яйцо, 50 г крахмала, 1 красный сладкий перец, 3 ст. ложки нарубленного зеленого лука, 5–6 зубчиков чеснока, на кончике ножа черный молотый перец, 1 ст. ложка подсоленного молотого кунжута, 2 ст. ложки соевого соуса, 2 ст. ложки растительного масла, 300 г бульона.

Нарезать тубу длиной 3 см, шириной 2 см, толщиной 0,5 см. Удалить с поверхности влагу. Размельчить $^1/_3$ говядины, смешать с разными приправами, положить тонким слоем между двумя кусками тубу, обсыпать крахмалом и жарить на сковороде с маслом, тубу должен приобрести желтоватый цвет. Остальную часть говядины тонко нарезать и выдержать 20 минут с приправами. Нарезать грибы и сладкий перец. Слегка проварить омежник и нарезать длиной 5 см, добавить приправы. Слегка проварить ростки сои, добавить приправы. Белок и желток яйца раздельно пожарить тонким слоем и нарезать ленточками. В кастрюлю положить говядину, жареные куски тубу, грибы, омежник, ростки сои, сладкий перец и др., залить бульоном и варить до готовности.

Оладьи из тубу

300 г тубу, 50 г свинины, 1 яйцо, 2 ст. ложки пшеничной муки, 1 щепотка соли, 30 г зеленого лука, 2 зубчика чеснока, 1 ст. ложка кунжутного масла, 1 ст. ложка жареного кунжута.

Тубу завернуть в чистую полотняную ткань, дать стечь воде и мелко разломать или порубить. Свинину, лук, чеснок пропустить через мясорубку. Тубу, фарш из свинины посолить, заправить кунжутным маслом, посыпать жареным кунжутом и дать отстояться. Хорошо перемешать всю приготовленную массу, наделать лепешечек. Сначала обвалять в муке, затем обмакнуть во взбитом яйце и поджарить.

Тефтели из тубу

400 г тубу, 100 г свиного сала, 1 яйцо, 1 ч. ложка крахмала, 50 г зеленого лука, 3 зубчика чеснока, 1 ч. ложка соли, на кончике ножа черный молотый перец, 2 ст. ложки растительного масла, 200 мл мясного бульона.

Свиное сало пропустить через мясорубку. Тубу мелко разломать и соединить с салом. Часть лука нарезать перышками, оставшийся лук и чеснок измельчить. Тубу и свиное сало заправить измельченным луком, чесноком, перцем и солью. Все хорошо перемешать, дать немного потомиться, а затем скатать шарики из этого фарша размером с крупный каштан. Яйцо с крахмалом хорошо перемешать, чтобы не было комков. Обмакивать шарики в эту смесь и жарить на масле. Слегка обжарить крупно нарезанный лук, опустить туда же обжаренные шарики, чеснок и залить подсоленным мясным бульоном. Крахмал развести в холодной воде и, осторожно перемешивая ложкой, влить в бульон. Когда бульон загустеет, посыпать молотым черным перцем.

Гарнир из тубу

200 г тубу, 100 г свинины, 1 сладкий перец, 2 ст. ложки нарубленного зеленого лука, 3 зубчика чеснока, на кончике ножа черный молотый перец, 2 ст. ложки соевого соуса, 1 ст. ложка растительного масла, 200 г бульона.

Удалить влагу с поверхности тубу, нарезать тубу ломтиками толщиной 1 см. Жарить в масле до желтоватого цвета с обеих сторон и нарезать. Тонко нарезать свинину, выдержать вместе с измельченным чесноком, зеленым луком, молотым черным перцем и добавить 1 ст. ложку соевого соуса. Поджарить мясо в горячей кастрюле с маслом до готовности и залить бульоном, чтобы покрыть мясо, добавить остальной соевый соус и некоторое время кипятить. После чего всыпать зеленый лук, нарезанный сладкий перец, положить жареные ломтики тубу.

Куксу (корейская лапша)

Приготовление куксу

Замесить крутое тесто.

Полученное тесто нужно положить в пресс — железную трубку, один конец которой заканчивается круглыми мелкими отверстиями (1–1,5 мм), а другой — отверстием, в который заходит поршень, выдавливающий тесто через мелкие отверстия в кипящую воду. Расстояние между прессом и кипящей водой должно быть 15 см. Чтобы лапша не спутывалась и хорошо проваривалась, ее надо равномерно распределять. Расправив всплывшую лапшу, снова опустить ее в воду. Делать это трижды, а затем куксу вынуть. Время приготовления лапши из гречневой муки и лапши из картофельного крахмала 1,5 минуты, лапши из пшеничной муки — 2 минуты, из манной крупы — 5 минут. Чтобы куксу хорошо отварилась, нужно постоянно снимать накипь с воды. Сваренную куксу сразу же хорошо промыть холодной водой и повторить это не менее 3 раз. Если этого не сделать, куксу будет разваливаться. Откинуть куксу на дуршлаг и дать стечь. Затем залить бульоном для куксу.

Бульон для приготовления куксу может быть самым разнообразным: мясным, из креветок, из внутренностей морских ракушек, луковый, овощной. Но независимо от того, из чего готовится бульон, в него добавляется соевый соус, уксус и рассол из соленого корейского салата (кимчхи). Бульон, приготовленный для куксу, должен быть нежирным, прозрачным, острым, приятным на вкус.

Из гречневой муки

Смешать гречневую муку и картофельный крахмал в соотношении 7: 3 и залить горячей водой 90—100 °С. Воды должно быть в 2 раза меньше, чем получившейся смеси муки и крахмала. Замесить тесто. В 1 кг теста добавить 2 ч. ложки соли.

Из пшеничной муки

Замесить пшеничную муку в воде 50–60 °С.

Из картофельного крахмала

Засыпать крахмал в горячую воду 90—100 °С и тщательно размешать.

Куксу, нарезанная ножом

1 кг пшеничной муки, 1 яйцо.

Взять муку, влить в нее воду и замесить тесто. Тесто как можно дольше разминать. Бели в тесто добавить 1 яйцо, то оно станет более упругим и вкусным. Готовое тесто накрыть мокрым полотенцем, дать ему полежать 20–30 минут. Снова помять. Разделить тесто на 3–4 части, тонко раскатать, посыпать мукой, накрутить на скалку, еще раз раскатать, и так 3–4 раза с разных сторон. Лист должен получиться тонким и ровным. Густо посыпать мукой и нарезать на тонкие длинные полоски. Лапшу опустить в кипящую воду, непрерывно помешивая. Накрыть крышкой. При повторном всплытии лапши вынуть ее. Промыть под струей холодной воды. Лапшу можно есть как с бульоном, так и без него. В качестве приправы хорошо употреблять горький стручковый перец, кабачки.

Бульон для куксу из говядины и свинины

600 г говядины, 400 г зеленого лука, 50 г соли, 100 г соевого соуса.

Говядину и свинину залить холодной водой, поставить на огонь. Когда вода закипит, снимать накипь и жир. Готовое мясо вынуть. Бульон заправить соевым соусом и солью, затем добавить в бульон еще немного воды (100 мл). Кода вода снова закипит, снова снять пену с жиром. Приготовленный бульон процедить через ситечко или марлю и остудить.

Бульон для куксу из курицы

1 кг курицы, 200 г зеленого лука, 4 зубчика чеснока, 50 г соли, 100 г соевого соуса, на кончике ножа черный молотый перец.

Куриное мясо тонко нарезать, измельчить и смешать с соевым соусом, толченым луком и чесноком, перцем и дать пропитаться 10 минут. Куриные кости залить 3,5 л воды и варить в течение 1,2 часа. Образующуюся пену постоянно снимать. В конце варки посолить. Куриное мясо слегка обжарить и сварить в 1,5 л воды. Заправить бульон солью и соевым соусом, процедить через ситечко или марлю. Смешать с бульоном из костей и снова заправить солью и соевым соусом. Непосредственно перед заливкой бульона в куксу хорошо добавить немного уксуса или рассола из-под кимчхи.

Бульон для куксу из креветок

100 г креветок, 50 г зеленого лука, 1 ст. ложка соли, 80 г соевого соуса.

Креветки предварительно замочить и хорошо промыть. Налить в кастрюлю 1 л воды, выложить туда креветки и варить на сильном огне. Когда креветки разварятся и увеличатся в объеме, долить еще 2 л воды и вскипятить, постепенно убавляя огонь. Довести до готовности. Затем положить соль, лук, соевый соус, довести до кипения. Бульон процедить.

Бульон для куксу из мидий

300 г мяса мидий, 100 г зеленого лука, 80 г соевого соуса, 200 г редьки, 1 ст. ложка соли, 5 зубчиков чеснока.

Мидии, не вынимая из ракушек, замочить на сутки в соленой воде. Слить воду и вытекший из ракушек рассол. Разбить ракушки, достать мясо. Заправить соевым соусом, измельченным луком и чесноком. Слегка обжарить, залить 3 л воды. Вскипятить, добавить очищенную и нарезанную крупными кусками редьку. Когда редька сварится, ее вынуть, снять с бульона пену, посолить.

Холодная лапша по-пхеньянски

2 кг гречневой муки, 400 г крахмала, 400 г говядины, 400 г курицы, 400 г свинины, 700 г кимчхи, 1 яйцо, 100 г груш, 50 г зеленого лука, 3 зубчика чеснока, 1 щепотка имбиря, 5–6 капель концентрированного мясного бульона, 2 ст. ложки соли, 1 ст. ложка соевого соуса, $^1/_2$ ч. ложки растительного масла, 1 ч. ложка подсоленного кунжута, на кончике ножа черный молотый перец, 2 ч. ложки красного молотого перца, 1 ст. ложка пищевой соды, 1 ч. ложка горчицы, 2 ст. ложки столового уксуса, немного красного сладкого перца для украшения.

Смешать муку и крахмал, добавить воду, нагретую до 70–80 °С, и приготовить тесто для куксу. Добавить пищевую соду. Заправить тесто в пресс и выдавить лапшу. Говядину, свинину, курицу, сварить, затем говяжье и свиное мясо нарезать тонкими кусками, а курицу разделать на мелкие куски. Получившийся бульон заправить растительным маслом, соевым соусом, солью, различными приправами. Груши почистить, нарезать дольками. Яйцо сварить и мелко нарубить. Куксу выложить в тарелку горкой, положить сначала яйцо и кимчхи, затем мясо, груши, соус, нашинкованный зеленый лук, красный перец. Налить бульон в тарелки, подать отдельно горчицу и уксус.

Горячие блюда

Суп из зеленого лука

600 г зеленого лука, 100 г свинины, 50 г зеленого стручкового перца, 1 ст. ложка красного молотого перца, 1 ст. ложка растительного масла, 4 зубчика чеснока, соевая паста по вкусу.

Очищенный лук нарезать длиной примерно 4 см. Свинину нарезать и сметать с раздавленным чесноком, другими приправами и дать некоторое время постоять. Зеленый перец очистить от семян, помыть и нарезать вдоль волокон на 3–4 части. В горячую кастрюлю с растительным маслом положить заправленную свинину. Когда мясо будет готово, добавить приготовленный лук, соевую пасту и жарить еще некоторое время, непрерывно помешивая. Затем влить небольшими порциями немного воды, а в конце варки добавить подготовленный перец. Когда все компоненты будут готовы, положить красный молотый перец. Когда загустеет, можно положить немного обжаренной пшеничной муки.

Суп из ростков соевых бобов

500 г ростков соевых бобов, 4 зубчика чеснока, 2 ст. ложки растительного масла, 5 г соевого соуса, 1 корень зеленого лука, соль по вкусу.

Ростки соевых бобов обдать кипятком. Сковороду прокалить, влить масло, положить ростки соевых бобов. Посолить (примерно $^1/_2$ ч. ложки соли), прикрыть крышкой. Варить до тех пор, пока не исчезнут неприятные запахи. После этого влить воду и продолжать варить ростки. Когда они сварятся, бросить туда нарезанный зеленый лук и раздавленный чеснок, влить соевый соус, посолить.

Суп прозрачный соевый из редьки

200 г говядины или свинины, 500 г редьки, 100 г зеленого лука, 75 мл соевого соуса, 1 ст. ложка растительного масла, $^1/_2$ головки чеснока, 1 ч. ложка соли.

Мясо нарезать на небольшие куски. В каждом куске сделать надрезы, заправить соевым соусом, половиной толченого чеснока и дать пропитаться. Подготовленную редьку нарезать ломтиками. В кастрюлю налить масло и жарить масло до полуготовности. Затем положить редьку. Немного прожарив все вместе, залить водой с верхом и вскипятить на сильном огне. Снять пену, уменьшить огонь и основательно прокипятить суп. Когда мясо и редька сварятся, суп посолить, заправить соевым соусом, нашинкованным зеленым луком и оставшимся толченым чесноком, перемешать, довести до сильного кипения и разлить по тарелкам.

Суп будет еще вкуснее, если его посыпать черным молотым перцем.

Суп с куксу из пшеничной муки

700 г пшеничной муки, 100 г зеленого лука, 1 яйцо, 2 ст. ложки растительного масла, соевый соус и соль по вкусу.

Замесить мягкое тесто, тонко раскатать и стеклянной стопкой выдавить кружочки или вырезать пластины четырехугольной формы, слегка подсушить. Зеленый лук нарезать, слегка обжарить на растительном масле, добавить соевый соус, залить водой, довести до кипения, бросить приготовленное тесто. Варить, постоянно помешивая. Когда тесто всплывет, влить в суп взбитое яйцо, посолить.

Суп с куксу из кукурузной муки

300 г кукурузной муки, 100 г свинины, 2 яйца, 50 г зеленого лука, 1 ч. ложка растительного масла, соевый соус и соль по вкусу.

Из кукурузной муки замесить тесто, нарезать кубиками, сложить в пароварку и варить в течение 15–20 минут. Снова перемесить тесто, пока оно не станет клейким. Из готового теста нарезать лапшу. Раскалить кастрюлю, влить растительное масло, обжарить нарезанную кусочками свинину, налить воды и сварить мясо до готовности. Затем в кипящий бульон бросить лапшу и сварить. Добавить по вкусу соевый соус и соль. В конце варки влить взбитые яйца. В разлитый по порциям суп добавить нарезанный зеленый лук.

Луковый суп

700 г зеленого лука, 100 г свинины, соевый соус по вкусу, 2 зубчика чеснока, 1 ст. ложка растительного масла, 2 стручка сладкого перца, красный молотый перец по вкусу.

Мясо хорошо промыть, нарезать небольшими кусочками и замариновать в соевом соусе с нарезанным чесноком. Маринованную свинину выложить в кастрюлю с горячим растопленным маслом и обжарить. Когда мясо будет готово, добавить нарезанный лук и, помешивая, обжаривать еще 5— 10 минут. Влить постепенно немного воды, положить нарезанный ломтиками сладкий перец и варить до готовности. В конце варки приправить суп красным молотым перцем.

Суп из морской капусты

250 г сухой морской капусты, 100 г соевого соуса, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка соли.

Сухую морскую капусту размочить в воде, тщательно промывать до тех пор$_{y}$ пока вода не перестанет пениться. Нарезать капусту соломкой. Разогреть кастрюлю, влить масло и обжарить капусту. Когда капуста размякнет, добавить туда чистую воду от промывки риса, довести до кипения и варить до тех пор, пока бульон не приобретет матовый цвет. В суп влить соевый соус, посолить, еще раз прокипятить.

Суп с фрикадельками из минтая

1 кг минтая, 100 г зеленого лука, 2 ст. ложки пшеничной муки, 2 яйца, 5 зубчиков чеснока, 2 ч. ложки соли, соевый соус.

Минтай промыть, очистить, отделить от голов, кожи и костей. Из головы, кожи и костей сварить бульон, влить соевый соус, посолить по вкусу. Мякоть минтая провернуть через мясорубку. Половину зеленого лука нашинковать, а вторую — раздавить. Одно яйцо развести в воде, у второго отделить белок от желтка. Чеснок раздавить. Мякоть минтая, раздавленный лук, белок яйца и чеснок сметать, посолить, а затем скатать шарики. Шарики обвалять вначале в пшеничной муке, а затем, обмакнув в разведенном в воде яйце, положить в бульон. Когда шарики всплывут, всыпать туда нашинкованный лук.

Густой суп из карпа и курицы

500 г карпа, 200 г куриного мяса, 50 г зеленого лука, 1 щепотка черного молотого перца, 1 ч. ложка соли.

Карпа очистить, разделать и сварить. Отжать рыбу через марлю в бульон. Курицу разделать и положить в рыбный бульон. Заправить его луком и солью, поставить на огонь и варить 2 часа. Когда курица разварится, вынуть, кости удалить, а мякоть нарезать на небольшие кусочки. Разделанное мясо снова положить в бульон, прокипятить, посолить.

Перед подачей на стол посыпать суп перцем.

Суп-пюре из трески

800 г трески, 4 ст. ложки растительного масла, 4 стакана воды для бульона, 2 стакана молока, 2 ст. ложки муки, 2 луковицы, 1 морковь, немного петрушки, соль по вкусу.

Треску очистить и промыть, отделить мясо от костей. Из головы без жабр сварить бульон, посолить. Мякоть рыбы нарезать кусочками и тушить с 1 ст. ложкой масла и мелко нарезанным луком. Слегка поджарив муку с 2 ст. ложками масла, развести 4 стакана бульона, довести до кипения. Положить подготовленную рыбу и варить 15–20 минут. После этого сок процедить и протереть через сито, развести горячим молоком, заправить маслом.

Суп из говядины

1 кг говядины, 200 г зеленого лука, 2–3 яйца, 3 зубчика чеснока, 80 г соевого соуса, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ч. ложка подсоленного кунжута, 2 ч. ложки красного молотого перца, на кончике ножа черный молотый перец, соль по вкусу.

Говядину положить в кастрюлю, залить водой и варить 3–4 часа. Зеленый лук нарезать на перья длиной 7 см и ошпарить кипящим бульоном. Разваренное мясо нарезать на ломтики, затем перемешать с толченым чесноком, кунжутом, растительным маслом, красным перцем, соевым соусом. Снять пену с бульона, добавить соевый соус и соль по вкусу. Когда бульон закипит, вбить в него яйца. Когда яйца всплывут, кастрюлю снять с огня. Приготовить соус. В соевый соус влить немного бульона и перемешать. Перемешать красный молотый перец с растительным маслом, добавить мелко нарезанный чеснок, подсоленный кунжут. Все еще раз перемешать. В тарелку выложить мясо, перемешанное со специями, ошпаренный лук, яйца. С верху полить приготовленным соусом. Залить горячим бульоном и посыпать черным молотым перцем.

Солянка из говядины

600 г говядины, 60 г грибов, 1 луковица, 60 г щавеля, 2 яйца, 60 г зеленого лука, 50 г соевого соуса, 2 зубчика чеснока, 2 ч. ложки сахара, 2 ч. ложки кунжутного масла, 1 щепотка молотого кунжута, на кончике ножа черный молотый перец.

Говядину обработать, нарезать кубиками, заправить растертым чесноком, соевым соусом, сахарным песком, молотым кунжутом, кунжутным маслом, черным молотым перцем и дать постоять 20–30 минут. Грибы нарезать. Репчатый лук нашинковать, щавель нарезать длиной 4–5 см. Зеленый лук нарезать длиной 4 см. Разогреть кастрюлю, смазать кунжутным маслом, а затем обжарить мясо и грибы, добавить нашинкованный репчатый лук, щавель, зеленый лук, влить немного воды или бульона, посолить и тушить на слабом огне. Когда солянка будет готова, влить взбитые яйца.

Суп из корейки

1 кг корейки, 100 г редьки, 1 ст. ложка соевого соуса, $^1/_4$ луковицы, 1 ст. ложка кунжутного масла, 2 зубчика чеснока, на кончике ножа черный молотый перец, 2 ч. ложки соли.

Редьку и мясо нарезать кубиками, лук и чеснок измельчить. Мясо и редьку положить на сковороду, залить водой и по мере кипячения удалять пену и жир. Затем вынуть мясо, залить кунжутным маслом, соевым соусом, луком, чесноком и черным перцем. Все вновь положить в бульон и довести до кипения. Соль и соевый соус добавлять в бульон по вкусу. Сначала вынуть гущу и положить на тарелки, затем залить бульоном.

Суп из свинины

200 г свинины, 4 ст. ложки оливкового масла, 4 стакана воды, 6 головок лука-порея, 2/3 стакана кокосового молока, 4 корня сельдерея, 2 ч. ложки уксуса, мускатный орех, черный молотый перец и соль по вкусу.

Свинину подготовить, промыть, нарезать небольшими кусочками. Положить в кастрюлю с холодной водой, довести до кипения, снять пену и отварить до полуготовности. Добавить оливковое масло и тушить, пока не испарится вся жидкость. Головки лука порея и корни сельдерея натереть на крупной терке и отдельно отварить в подсоленной воде, после чего добавить мясо, мускатный орех, кокосовое молоко, посолить и довести до готовности.

Суп из свинины с салатом

500 г свинины, 500 г листьев молодого салата, 50 г зеленого лука, 1 зубчик чеснока, 2 ч. ложки соли, соевый соус и горькая соевая паста по вкусу.

Молодой салат очистить, промыть и мелко нарезать. Мякоть свинины придавить, а сало очень мелко нарезать. Сало положить в кастрюлю и растопить. В свином жире обжарить мякоть свинины вместе с соевой пастой, затем влить воду. Поставить на огонь. Когда суп закипит, удалить пену. Положить туда подготовленный салат и продолжать варить, не накрывая крышкой. В конце варки добавить в суп нашинкованные лук и чеснок, соевый соус, посолить по вкусу и еще раз довести до кипения.

Корейский суп из утки

500 г утиного мяса, 100 г капусты, 1 морковь, 30 г зеленого стручкового перца, 2 ст. ложки нарубленного зеленого лука, 4–5 зубчиков чеснока, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка сахарной пудры, 1 ч. ложка столового уксуса, на кончике ножа черный молотый перец, соевый соус и соль по вкусу.

Обработанное утиное мясо мелко нарезать. Капусту обдать кипятком, затем нашинковать, морковь почистить, нарезать. Зеленый стручковый перец очистить от семян и разрезать вдоль волокон на 3–4 части. Утиное мясо смешать со столовым уксусом, сахарной пудрой, нашинкованным зеленым луком, раздавленным чесноком, соевым соусом. Придавить и дать постоять 30 минут. Кастрюлю разогреть, смазать растительным маслом, обжарить приготовленное утиное мясо, а затем влить туда воды так, чтобы мясо погрузилось в воду, и варить. Когда утиное мясо будет почти готово, добавить туда морковь, капусту, а также нарезанный стручковый перец. Готовое блюдо посолить по вкусу, всыпать черный молотый перец.

Тушеная морская капуста

200 г морской капусты, 1 луковица, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка соевого соуса, 1 ч. ложка красного перца, 1 зубчик чеснока.

Морскую капусту отварить, выложить в сковороду с кипящим маслом. Добавить нашинкованный лук и перец, измельченный чеснок, соевый соус и тушить до готовности.

Тушеная редька

500 г сушеной редьки, 2 ст. ложки нарубленного зеленого лука, 50 г соевого соуса, 2 ст. ложки растительного масла, 4 зубчика чеснока, 3 стручка красного перца, 1 ч. ложка толченого и поджаренного с солью кунжута.

Редьку нарезать тонкими ломтиками и положить в теплое сухое место. Ломтики сушеной редьки промыть, залить водой и дать постоять до тех пор, пока они не станут ровными и гладкими. В кастрюлю влить масло, положить редьку, немного потушить, затем добавить соевый соус, нашинкованный лук, перец, измельченный чеснок. Через некоторое время кастрюлю закрыть крышкой, уменьшить огонь. Через 10 минут несколько раз слегка встряхнуть кастрюлю, чтобы специи и редька перемешались, затем открыть крышку и посыпать кунжутом.

Тушеная тыква

500 г молодой тыквы, соевая паста по вкусу, 1 ст. ложка нарубленного зеленого чеснока, 1 ст. ложка муки из сушеных креветок, 3 ст. ложки нарезанного зеленого лука, соевый соус по вкусу.

Молодую тыкву перемешать по вкусу вместе с горькой соевой пастой. Тыква должна быть хорошо проварена. Нарезать тыкву кусками длиной 4 см, толщиной 1 см. Муку из сушеных креветок всыпать в $^1/_2$ л воды, размешать, вскипятить. Когда вода сильно закипит, растворить в ней соевую пасту, а затем положить приготовленную тыкву. Когда тыква сварится, добавить нарезанный лук, раздавленный чеснок, по вкусу соевый соус и снова вскипятить.

Пампушки с овощной начинкой

200 г пшеничной муки, 100 г белокочанной капусты, 100 г свинины, 50 г молока, 2 ст. ложки нарубленного зеленого лука, 3 зубчика чеснока, 1 ст. ложка растительного масла, 1 щепотка имбиря, 1 ч. ложка соевого соуса, на кончике ножа пищевая сода, на кончике ножа черный молотый перец, 1 ч. ложка соли.

На молоке, смешанном с горячей водой, замесить тесто, накрыть плотной полотняной тканью и поставить в теплое место на 3 часа. Когда тесто поднимется, растворить в теплой воде соль и соду, влить в тесто и хорошо помять легкими движениями, затем наделать лепешек примерно по 40 граммов. Капусту мелко нашинковать, посолить. Через 10 минут отжать сок. Свинину пропустить через мясорубку или мелко нарубить. Лук, имбирь и мелко нарубленный чеснок положить в фарш, добавить соевый соус, перец, отжатую капусту и соль. Все хорошо перемешать. В лепешки положить начинку и лепить пампушки со складочками. Пампушки сразу раскладывать в пароварке. Через 10–15 минут они поднимутся. Пароварку поставить на огонь на 15 минут.

Шарики из картофельного пюре

300 г картофеля, 50 г свинины, 3 ст. ложки растительного масла, 1 маленькая луковица, 1 яйцо, 1 зубчик чеснока, 1 ч. ложка черного перца, 1 ч. ложка крахмала, несколько капель кунжутного масла, 1 щепотка соли.

Картофель очистить, сварить и приготовить пюре. Свинину пропустить через мясорубку. Лук и чеснок мелко нашинковать, яйцо тщательно размешать. Картофель, мясо, яйцо, муку, чеснок, лук, кунжутное масло, соль хорошо смешать до клейкого состояния и сделать шарики диаметром около 2 см. В сковороде разогреть растительное масло и в нем жарить шарики.

Жареный хлеб из картофельной муки

1 кг картофеля, 50 г растительного масла, 25 г зеленого лука или зеленого чеснока, соевый соус, уксус и соль по вкусу.

Картофель очистить, промыть, натереть на терке. Зеленый лук или чеснок покрошить. Из протертой картофельной массы выцедить осевшую жидкость, оставшуюся гущу смешать с приготовленными луком или чесноком. Раскалить сковороду, смазать растительным маслом. На приготовленную сковороду класть сформованные в виде круглых котлет хлебцы, прикрыв крышкой, жарить до готовности, перед подачей на стол полить соевым соусом и уксусом.

Картофель с зеленым салатом

1 кг картофеля, 300 г листьев свежего зеленого салата, 1 ст. ложка крахмала, 1 щепотка молотого имбиря, 1 головка чеснока, 1 ч. ложка соевого соуса, соль по вкусу, 2 ст. ложки растительного масла.

Картофель очистить и нарезать маленькими кубиками. Листья салата промыть и мелко нашинковать. Масло раскалить, обжарить в нем кубики картофеля в течение 2–3 минут на сильном огне и вынуть картофель. Добавить в сковороду масло и нагреть, добавить имбирь и чеснок. Когда почувствуется аромат, опустить одновременно кубики картофеля и нашинкованный салат и жарить, тщательно перемешивая. Добавить соль и соевый соус, разведенный в небольшом количестве холодной воды крахмал — и через 1–2 минуты блюдо готово.

Капуста с каштанами

1 кочан капусты среднего размера, 6–7 каштанов, 2 ст. ложки растительного масла, 3 ст. ложки соевого соуса, 3 ст. ложки свиного топленого сала, 1 щепотка имбиря, 1 луковица, 2–3 ч. ложки сахара, 1 ст. ложка крахмала, $^1/_2$ стакана воды.

Кочан капусты промыть и разрезать его на 4 части. Удалить кочерыжку и нашинковать капусту. Каштаны очистить от кожуры, залить кипятком и подержать так несколько минут, чтобы легче было удалить кожицу. Очищенные ядра каштанов нарезать ломтиками и обжарить в масле. Растопить в глубокой сковороде свиной жир и, когда он нагреется, опустить в него лук, имбирь и нарезанную капусту, закрыть крышкой и тушить до полуготовности. Затем положить каштаны, влить соевый соус, разведенный в небольшом количестве воды крахмал, добавить сахар и тушить до готовности.

Печеные грибы

500 г белых грибов, 2 ст. ложки соевого соуса, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ч. ложка сахара, 1 щепотка посоленного кунжута, на кончике ножа черный молотый перец.

Грибы вымыть, обсушить, нарезать на маленькие кусочки, заправить соевым соусом, растительным маслом, сахаром, перцем, кунжутом и дать пропитаться 30 минут. Затем положить на мангал и печь до готовности.

Грибы в кляре

300 г белых грибов, 100 г растительного масла, 2 ст. ложки пшеничной муки, 3 яйца, на кончике ножа черный молотый перец, 1 ч. ложка соли.

Грибы промыть и очистить, мелко нарезать. Белок яйца смешать с небольшим количеством воды, посолить, всыпать черный молотый перец. Хорошо взбить массу, добавив в нее муку. Грибы обмакивать в приготовленную массу и жарить в растительном масле на сильном огне.

Фасоль с луком

1 стакан фасоли, 1 луковица, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ч. ложка соли, 1 помидор.

Фасоль промыть и замочить в холодной воде на 3–4 часа. Затем отварить в этой же воде. Лук мелко нарезать и обжарить в масле. Когда фасоль сварится и станет мягкой, воду слить, посолить, смешать с луком и маслом. Можно вместе с луком обжарить свежий помидор.

Пюре из белой фасоли

500 г белой фасоли, 100 г молока, 2 ст. ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Фасоль промыть, замочить на 3 часа в холодной воде, а затем сварить в этой же воде. Воду слить, а фасоль протереть через сито. Влить горячее молоко, добавить масло и соль.

Фасоль с орехами

1 стакан фасоли, 50 г ядер грецких орехов, 1 луковица, перец и соль по вкусу.

Фасоль перебрать, промыть и замочить в холодной воде. Затем воду слить, снова залить холодной водой и сварить, затем добавить мелко нарезанный лук и довести до кипения. Ядра грецкого ореха растолочь и добавить в фасоль, посолить, поперчить, тщательно размешать. Фасоль с орехами можно подать как в горячем, так и в холодном виде.

Тушеный горох с морковью

1 стакан гороха, 2–3 моркови, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ч. ложка сахара, соль, укроп.

Горох промыть, замочить на 4 часа. Морковь очистить, мелко нарезать и отварить до полуготовности. Затем сложить в кастрюлю вместе горох и морковь, добавить муку, сливочное масло, укроп, сахар, соль, залить небольшим количеством бульона или воды и тушить до готовности.

Рыба с грибами

1 кг рыбы, 50 г сушеных грибов, 10 картофелин, 10–15 маслин, 2 луковицы, $^3/_4$ стакана грибного отвара, соль и перец по вкусу.

Из готовой рыбы удалить кости, нарезать на кусочки и смешать с вареным картофелем, рублеными вареными грибами и немного обжаренным репчатым луком. Всю полученную массу сложить в кастрюлю, добавить маслины и перец, затем залить грибным отваром, тушить на слабом огне, не забыть посыпать сухарями и поставить в духовку примерно на 20 минут.

Манты из рыбы

500 г свежей рыбы, 100 г риса, 2 ст. ложки уксусного соевого соуса, 50 г муки, 2 ст. ложки измельченного лука, 2 ч. ложки кунжутного масла, 2 зубчика чеснока, 1 щепотка жареного кунжута, на кончике ножа черный молотый перец, 1 ч. ложка соли.

Почистить рыбу, освободить от костей, нарезать филе на тонкие пластины. Эти пластины подержать в приправе из кунжутного масла, жареного кунжута, измельченного лука, тертого чеснока, черного молотого перца, соли в течение 20 минут. Приготовить фарш из рассыпчатого сваренного риса и приправ. Фарш завернуть в рыбное филе, запанировать в пшеничной муке. Подготовленные манты готовить в пароварке в течение 15 минут и подавать к столу с уксусным соевым соусом.

Жареная морская рыба, фаршированная луком и яйцами

1/2 кг рыбы, 1 луковица, 2 яйца, 1 ст. ложка молотых сухарей, 1 ст. ложка топленого масла, 1/4 стакана сметаны, перец и соль по вкусу.

Рыбу подготовить, выпотрошить, очистить, голову и плавники удалить, хорошо промыть и подсолить. Обжарить лук до золотистого цвета и смешать его со сваренными вкрутую рублеными яйцами. Заполнить брюшко этим фаршем, смазать рыбу взбитыми яйцами, обсыпать молотыми сухарями и обжарить с обеих сторон до образования золотистой корочки. Снять рыбу с огня, полить сметаной и посыпать зеленью петрушки. На гарнир можно подать жареный или отварной картофель и салат из свежих овощей.

Филе морского окуня в молоке

500 г рыбного филе, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки молотых сухарей, 1 стакан молока, соль и зелень по вкусу.

Рыбное филе промыть, нарезать кусками и посолить. В кастрюле растопить сливочное масло, добавить сухари и молоко. В кипящую жидкость опустить рыбу, посыпать зеленью петрушки или укропа и варить до готовности.

Рыба, запеченная с лимоном

1 кг рыбы, 3 ст. ложки сливочного масла, на кончике ножа мускатный орех, 1 стакан молотых сухарей, 3 горошины душистого перца, 2 лавровых листа, соль и специи по вкусу.

Рыбу подготовить, почистить, выпотрошить, промыть, нарезать на куски, посолить и посыпать перцем. Отходы рыбы, плавники, хвосты залить небольшим количеством воды и сварить немного бульона с добавлением лаврового листа и душистого перца, затем бульон процедить. Смазать сливочным маслом сотейник, положить в него куски рыбы, на нее положить ломтики лимона и посыпать молотым мускатным орехом и молотыми сухарями. Уложить в той же последовательности второй слой, на сухари положить рыбу, ломтики лимона, посыпать мускатным орехом и сухарями. После этого влить $^1/_2$ стакана бульона, поставить в духовку и запечь до готовности. На гарнир подать салат из свежих овощей.

Из корейского этикета. Корейцы любят острую пищу и тех, кто с удовольствием ест сильно наперченную корейскую еду. В блюдах используют в основном красный перец, черный перец используется реже.

Треска отварная с морковью и лимоном

800 г рыбы, 1 ч. ложка сливочного масла, 3 моркови, $^1/_2$ лимона, 6 горошин перца, 2 луковицы, 2 лавровых листа, 1 корень сельдерея.

Рыбу подготовить и нарезать кусочками, положить в кастрюлю, добавить сливочное масло, нарезанную морковь, репчатый лук, сельдерей. После этого добавить лавровый лист, душистый перец, соль и на рыбу положить лимон, нарезанный кружочками. Рыбу залить водой, так чтобы она была слегка прикрыта. Накрыть кастрюлю крышкой и варить при слабом кипении до готовности.

Треска отварная с яйцами и маслом

1/2 кг филе рыбы, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 1–2 лавровых листа, 4–5 горошин перца, 1 ст. ложка масла, 2 яйца, 8 средних картофелин.

Морковь, петрушку, сельдерей и лук начистить, нашинковать и отварить в воде, добавив туда соль, душистый перец и лавровый лист. Затем нарезать рыбу на порционные куски, залить горячим отваром, чтобы он прикрыл рыбу, поставить на огонь и довести до кипения, снять пену. Варить на слабом огне при слабом кипении 15–20 минут. Сварить яйца вкрутую, охладить, очистить и нарезать. Рыбу осторожно выложить на блюдо, посыпать готовыми яйцами и зеленью петрушки. Полить растопленным сливочным маслом. На гарнир подать отварной картофель.

Жареная сельдь

1 кг сельди, 300 г зеленого лука, 3–4 зубчика чеснока, 2 ч. ложки горькой соевой пасты, 1 ч. ложка столового уксуса, 1 щепотка имбиря, на кончике ножа красный молотый перец, соевый соус по вкусу.

Сельдь почистить, удалить все внутренности, кроме икры, помыть. С обеих сторон рыбы сделать надрезы. Из соевого соуса, горькой соевой пасты, раздавленного чеснока, нашинкованного лука, имбиря, красного молотого перца, столового уксуса приготовить приправу, которой смазать ломтиками нарезанную сельдь, дать постоять 10 минут, а затем недолго жарить заправленную сельдь на жаровой сетке. Прожаренную рыбу переложить на сковороду, закрыть крышкой и подержать сковороду на слабом огне 10 минут.

Сельдь в соевом соусе

500 г сельди, 100 г зеленого стручкового перца, 100 г соевого соуса, 1,5 ст. ложки сахара, 2 ч. ложки столового уксуса, 2 ч. ложки имбиря, несколько лавровых листьев.

Сельдь очистить от кожи и костей. Соевый соус смешать с сахарным песком и прокипятить, затем в этом соусе сварить сельдь. Положить зеленый стручковый перец. Продолжать варить на слабом огне, добавить столовый уксус, раздавленный имбирь, лавровый лист. Кипятить до тех пор, пока вся жидкость не испарится.

Скумбрия отварная с маринованным сладким перцем

600—800 г скумбрии, 150 г маринованного красного перца, немного зелени петрушки, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сливочного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

Рыбу подготовить, нарезать кусками, посолить и поперчить. Красный маринованный перец ошпарить кипятком, снять кожицу, нарезать соломкой и также нарезать очищенные корень петрушки, лук. Овощи выложить в кастрюлю, залить водой и довести до кипения, добавить соль, положить рыбу и варить до готовности. Осторожно слить отвар, заправить обжаренной без масла мукой и варить 10 минут. Сняв с огня, посолить и заправить сливочным маслом. Перед подачей на стол рыбу выложить на тарелку, залить соусом, украсить веточками петрушки. На стол подать с отварной фасолью.

Угорь жареный

1 кг угрей, 3 зубчика чеснока, 1 щепотка имбиря, 2 ст. ложки соевого соуса, 10 г горькой соевой пасты, 10 г водки, 1 ст. ложка сахарной пудры.

Разрезать угрей вдоль на 2 части, удалить все внутренности и кости. Хорошо промыть в холодной воде. Смешать горькую соевую пасту и соевый соус, добавить сахарную пудру, раздавленный чеснок, имбирь, поставить на огонь и довести до кипения. Положить на жаровую сетку мякоть угрей, предварительно побрызгать водкой, время от времени смазывая рыбу приготовленной приправой. Жарить до тех пор, пока угри не станут темно-коричневого цвета. Разложить на блюде и подать на стол.

Угорь в маринаде

1 кг угрей, 1 луковица, 1 корень петрушки, 5 горошин черного перца, лавровый лист, соль по вкусу.

Для маринада: 1 стакан столового уксуса, 1 стакан воды, 2 луковицы, лавровый лист, 2 гвоздики, 5 горошин душистого перца, корица, сахар и соль по вкусу.

Перед разделыванием рыбу натереть солью. Затем вымыть, очистить от внутренностей, вокруг головы сделать надрез и промыть. Рыбу нарезать кусочками по 4 см и варить с ароматическими травами и специями. Вареного угря выложить в тарелку, залить холодным маринадом, поставить в холод. Подавать к столу через 12 часов.

Приготовление маринада: вскипятить воду со специями и уксусом, затем добавить нарезанный ломтиками лук и вскипятить повторно.

Молоки по-корейски

200 г рыбьей молоки, 1 морковь, 1 зубчик чеснок, 5 г соевого соуса, 2 ч. ложки растительного масла, 1 луковица, на кончике ножа красный молотый перец.

В кипящее масло положить нашинкованные лук и морковь, молоки, заправить перцем и соевым соусом, все перемешать и, дотушив до готовности на слабом огне, добавить измельченный чеснок. Подавать с рисом ипап.

Креветки с помидорами

400 г вареных креветок, 8 помидоров, 1 яйцо, 2 ст. ложки натертого сыра, $^1/_2$ стакана риса, 1 ст. ложка тертых сухарей, 1 ст. ложка растительного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

Размороженные креветки, промыть, варить в подсоленной воде 3–4 минуты с момента закипания. Затем креветки очистить от панциря и нарезать кусочками. Сварить рассыпчатый рис. Все смешать, заправить сухарями, сырым яйцом, перцем и солью. У вымытых помидоров удалить плодоножку и вырезать часть мякоти с семенами. Помидоры наполнить креветочной массой, сбрызнуть маслом и посыпать натертым сыром. Запекать в не очень горячей духовке. Следить за тем, чтобы помидоры не пережарились.

Кальмар жареный

500 г кальмаров, 100 г растительного масла, 1 ст. ложка пшеничной муки, $^1/_2$ ч. ложки черного молотого перца, 1 ч. ложка соли.

Отделить щупальца, вынуть внутренности, отрезать живот и разложить мясо на доске. Снять пленку и на этой стороне сделать ножом косые надрезы во всех направлениях. Крупных кальмаров разрезать на 8 частей, а мелких — на 6. Обвалять в муке, равномерно посыпать черным молотым перцем и солью, затем жарить в кипящем масле при температуре 180 °С до золотистого цвета. Обработанное таким образом мясо кальмара свернется в трубочку.

Жареные щупальца кальмаров

400 г щупалец кальмаров, 20 г зеленого лука, 1 ст. ложка растительного масла, 2 зубчика чеснока, 1 ч. ложка сахара, 1 щепотка жареных семян кунжута, на кончике ножа красный молотый перец, соевый соус по вкусу.

Щупальца кальмаров очистить, нарезать длиной примерно 2 см. Зеленый лук и чеснок нарезать и добавить соевый соус, красный перец, сахар, утрамбовать и дать постоять некоторое время. Разогреть сковороду, прокалить растительное масло, положить щупальца кальмаров и приготовленную приправу. Жарить щупальца до тех пор, пока жидкость почти не исчезнет, примерно 10–15 минут. Когда кальмары будут готовы, посыпать их семенами кунжута.

Жареный кальмар с вином

200 г кальмаров, 20 мл вина, 1,5 ст. ложки соевого соуса, 100 г растительного масла, 1 ч. ложка сахара, 1 щепотка имбиря.

Свежих кальмаров почистить, промыть и подсушить, чтобы на поверхности не было воды, и нарезать. Смешать с вином, соевым соусом, имбирем, растворенным в воде сахаром. Все это перемешать и оставить на 6 часов. Время от времени перемешивать кальмаров, чтобы масса была однородной. Перед тем как начать жарить кальмаров, сцедить воду через дуршлаг. Жарить на растительном масле при температуре 180 °С.

Омар в яйце с шампиньонами

200 г омара, 100 г шампиньонов, 2 яйца, 50 г пшеничной муки, 1 пучок зеленого лука, 2 ст. ложки растительного масла, на кончике ножа черный молотый перец, 1 ч. ложка соли.

Очистить омара от панциря, оставив только хвост. Разрезать спинку омара пополам, выбрать кишки, нарезать на ломтики, отбить, поперчить, посолить. Лук нарезать перьями длиной 7 см, грибы нарезать так же, дать настояться в специях. Смешать ломтики омара, грибы и лук, затем все обвалять в муке, потом во взбитом яйце. Сковороду обмазать растительным маслом и жарить омара до тех пор, пока он не приобретет розовый цвет.

Устрицы жареные

200 г мяса устриц, 1 стручок зеленого перца, 1 луковица, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка соевой пасты с перцем, 1 ч. ложка соевого соуса, 1 зубчик чеснока, 1 щепотка кунжутных семян, черный молотый перец и соль по вкусу.

Промыть водой мясо устриц. Нарезать очищенный лук, чеснок растолочь. Зеленый перец разрезать, удалить семена и мелко нарезать. В разогретую кастрюлю налить растительное масло, положить мясо устриц и обжарить. Добавить 1 стакан воды, разбавленной соевой пастой с перцем, и варить, удаляя образовавшуюся пену. Добавить нарезанные перец и лук, добавить соевый соус и соль, оставить на огне еще на несколько минут. Заправить кунжутом, растолченным чесноком, молотым черным перцем.

Говядина в соевом соусе

150 г филе говядины, 1 ст. ложка соевого соуса, 1 красный перец, 2 зубчика чеснока, 1 ч. ложка сахара.

Мясо промыть, нарезать на куски толщиной 5–6 см. Залить мясо водой и варить на медленном огне. Когда мясо сварится до полу готовности, снять пену, добавить соевый соус, чеснок, перец и варить на сильном огне. Затем огонь уменьшить и готовить до образования жидкого соуса. Готовое мясо мелко нарезать, выложить на блюдо, сверху полить получившимся при тушении соком.

Говядина в кисло-сладком соусе

300 г филе говядины, 2 ст. ложки муки, 3 ст. ложки топленого сала, 3 луковицы, 2 моркови, 1 корень петрушки, 1 ст. ложка растительного масла, 2 ст. ложки томатной пасты, 1 лавровый лист, 2 ч. ложки сахара, 2 ч. ложки уксуса. 2 ст. ложки молотых ржаных сухарей, соль, черный молотый перец по вкусу, зелень для украшения.

Из корейского этикета. Грубостью считается наливать алкогольные напитки самому себе. Наливать должен хозяин. Он держит бутылку в правой руке, я левой рукой придерживает правую руку.

Мясо подготовить, промыть и нарезать на куски, затем слегка отбить, посолить, поперчить и обвалять в муке, обжарить на сале, растопленном в сковороде. Переложить в кастрюлю в один ряд. Очищенные и нарезанные лук, морковь, петрушку обжарить. Затем высыпать в кастрюлю поверх мяса, добавить томат-пасту и горячую воду или бульон, чтобы мясо было полностью покрыто, тушить около 1 часа, добавить лавровый лист, перец горошком, сахар, уксус, посыпать молотыми сухарями и на слабом огне довести до готовности. Готовое мясо выложить на блюдо. Полить соусом, в котором тушилось мясо, затем посыпать мелко нарезанной зеленью.

Говядина печеная

400 г филе говядины, 1 ст. ложка нарубленного зеленого лука, 2 ст. ложки соевого соуса, 2 ст. ложки кунжутного масла, 1 ст. ложка сахара, 3 зубчика чеснока, 1 щепотка имбиря, 1 щепотка подсоленного кунжута, 1 щепотка очищенных кедровых орехов, 1 ч. ложка подсоленного кунжута, на кончике ножа черный молотый перец.

Мясо промыть и пропустить через мясорубку. Добавить измельченные лук и чеснок, соевый соус, имбирь. Масло, сахарный песок, 1 щепотку подсоленного кунжута и перец и равномерно перемешать, отжать руками и дать пропитаться в течение 20 минут. На кухонной доске разложить мясо, сделать насечки, обозначив квадратики, посыпать подсоленным кунжутом. Разогреть противень, расстелить на нем фольгу, положить на нее мясо и пропечь в духовке. Затем мясо перевернуть и снять фольгу, а мясо допечь, следя затем, чтобы оно не подгорело. Когда мясо чуть остынет, разрезать его по надрезам на квадратики, выложить на тарелку и посыпать тертыми орехами.

Тушеные говяжьи ребра

300 г говяжьих ребер, 2 зубчика чеснока, 1 ст. ложка соевого соуса, 1 ч. ложка кунжутного масла, 3 яйца, 1 щепотка орехов, 1 щепотка сахара, 1 щепотка кунжута, на кончике ножа черный молотый перец, 1 щепотка соли.

Ребра разделать на части длиной 5–6 см, промыть в холодной воде. Положить ребра в глубокую тарелку, добавить соевый соус, сахарный песок, кунжутное масло, толченый чеснок, черный молотый перец, соль, дать пропитаться в течение 30 минут. Тушить 3–4 часа в кипящей воде. Выложить их на тарелку, посыпать поджаренным кунжутом и молотым перцем, украсить орехами, мелко нарубленным яйцом.

Жареные говяжьи почки

200 г говяжьих почек, 2 ст. ложки нарезанного зеленого лука, 1 стручок красного перца, 1 ст. ложка растительного масла, 1 зубчик чеснока, 1 щепотка подсоленного кунжута, 1 щепотка имбиря, 1 ч. ложка соевого соуса, 1 ч. ложка кунжутного масла, несколько капель концентрированного куриного бульона, на кончике ножа черный молотый перец, 1 щепотка соли.

Отваренные почки разрезать пополам, тщательно промыть, нарезать тонкими косыми дольками, ополоснуть в воде. В почки положить соевый соус, нарезанный лук и толченый чеснок, кунжутное масло, концентрированный куриный бульон, нарезанный красный молодой перец, имбирь, соль и дать пропитаться в течение 30 минут. Жарить в масле до готовности, посыпать подсоленным кунжутом, перцем.

Говяжьи почки с фасолью

200 г говяжьих почек, 500 г фасоли, 4 зубчика чеснока, 1 ст. ложка жира, $^1/_2$ стакана сметаны, $^1/_2$ стакана бульона или воды, перец и соль по вкусу.

Фасоль промыть и замочить на 6 часов. Затем положить в кастрюлю вместе с нарезанными почками, добавить жир, бульон или воду, в которой замачивалась фасоль, и тушить на слабом огне до готовности. В конце тушения посолить, поперчить, посыпать натертым чесноком, залить сметаной.

Жареная говяжья печень

150 г говяжьей печени, 2 ст. ложки нарезанного зеленого лука, 1 красный молодой перец, 1 зубчик чеснока, 1 ч. ложка растительного масла, 1 ч. ложка соевого соуса, на кончике ножа черный молотый перец, 1 щепотка соли.

Печень ошпарить и нарезать на куски 4–5 см. Чеснок очистить и потолочь. Красный перец разрезать вдоль, очистить от семян, нарезать на такие же куски, что и печень. Влить в сковороду масло, положить печень и 1 ст. ложку лука, обжарить. Продолжая жарить до готовности, добавить красный молодой перец, оставшийся лук, чеснок, соевый соус и соль. Когда печень будет почти готова, посыпать черным молотым перцем и положить на блюдо.

Котлеты из говяжьей печени и риса

200 г говяжьей печени, 200 г говядины, 200 г рисовой крупы, 4 яйца, 100 г растительного масла, 1 луковица, 3 ст. ложки нарезанного зеленого лука, 3 ст. ложки пшеничной муки, 3 зубчика чеснока, 1 ст. ложка кунжутного масла, 2 ч. ложки молотого кунжута, на кончике ножа черный молотый перец, 2 ч. ложки соли.

Рисовую крупу хорошо промыть и сварить кашу. Говяжью печень промыть, тонко нарезать и быстро обдать кипятком. Говядину промыть и, мелко нарезав, отбить. Подготовленную говядину, раздавленные лук и чеснок, нарезанный репчатый лук, молотый кунжут, кунжутное масло, черный молотый перец, соль перемешать и дать постоять. Затем слегка обжарить на сковороде. Когда все это обжарится, положить сверху подготовленную печень, поверх нее рисовую кашу и продолжать жарить. Когда все компоненты прожарятся, погасить огонь, масло чуть остудить и, разделив на порции, сформовать пластинки четырехугольной формы. Обвалять их в пшеничной муке, обмакнуть во взбитом яйце и жарить в масле до образования корочки.

Жареная свинина

400 г свинины, 50 г зеленого лука, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 2 ст. ложки соевого соуса, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ч. ложка молотого кунжута, на кончике ножа черный молотый перец.

Свинину промыть, обсушить, крупно нарезать и поставить под легкий пресс. Репчатый лук так же крупно нарезать. В раскаленную сковороду влить масло, свинину вместе с репчатым луком обжарить, затем добавить нашинкованный зеленый лук, раздавленный чеснок, часть молотого кунжута и черного перца, жарить, в конце приготовления блюда еще раз добавить молотый кунжут и черный перец.

Жареная свинина с трепангами

200 г свинины, 50 г сушеных трепангов, 100 г свиного сала, 2 яйца, 2 ст. ложки рисовой водки, 3 зубчика чеснока, 2 ст. ложки крахмала, 2 ст. ложки соевого соуса, соль по вкусу, 40 г зеленого лука.

Свинину очистить от жира, нарезать тонкими ломтиками, посолить и обжарить на растопленном свином сале. Чеснок и зеленый лук мелко нарезать, отдельно обжарить. На тарелку выложить обжаренную свинину, ломтики сушеных трепангов, чеснок и лук, полить рисовой водкой, соевым соусом, разведенным крахмалом и растопленным свиным жиром.

Свинина с айвой

400 г мякоти свинины, 400 г айвы, 1 луковица, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка растительного масла, зелень петрушки, укропа, соль и перец по вкусу.

Мясо подготовить, промыть, отбить и нарезать небольшими кусками, положить в кастрюлю и обжарить на сливочном масле. После этого мясо залить горячей водой так, чтобы она чуть покрывала его, и тушить около 1 часа. Айву очистить от кожицы и сердцевины, нарезать дольками и положить в кастрюлю с мясом. Лук очистить, нарезать и поджарить до золотистого цвета на растительном масле. К мясу с айвой добавить жареный лук, посолить, поперчить и продолжать тушить до полной готовности. Мясо с айвой выложить на блюдо и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Жареная баранина

300 г баранины, 60 г свиного сала, 20 г рисовой водки, 2 ст. ложки нарезанного зеленого лука, 1 белок, 1 луковица, 1 ч. ложка соевого соуса, 1 ч. ложка кунжутного масла, 1 ст. ложка крахмала, 1 ч. ложка концентрированного куриного бульона.

Баранину нарезать тонкими ломтиками. Крахмал развести водой 1:1, добавить туда белок, перемешать. Ломтики баранины смочить полученной смесью. Лук нашинковать и вместе с мясом поджарить на растопленном сале во фритюрнице на маленьком огне до готовности, а затем откинуть на дуршлаг. На эту же фритюрницу, оставив на ней немного жира, снова положить лук, встряхивая, слегка обжарить и заправить соевым соусом, рисовой водкой, концентрированным куриным бульоном без специй, снова встряхнуть фритюрницу и влить кунжутное масло. Поджаренный лук смешать с приготовленным мясом.

Манту из баранины

200 г баранины, 100 г пшеничной муки, 1 луковица, 50 г воды, 1 ст. ложка жира, на кончике ножа красный молотый перец, 1 щепотка соли.

Баранину и лук пропустить через мясорубку, заправить солью, перцем и тщательно перемешать. Замесить обычное пресное тесто, раскатать толщиной 2–3 мм и вырезать кружки диаметром 6–8 см. Положить в центр кружка фарш сложить его пополам и защипить края. Положить манту на решетку и приготовить на пару.

Куриное филе, жаренное с орехами

200 г куриного филе, 200 г арахиса, 1 ст. ложка нарубленного зеленого лука, 2 ст. ложки соевого масла, 1 щепотка соли, на кончике ножа черный молотый перец, 1 ч. ложка картофельной муки, несколько капель концентрированного куриного бульона, 1 белок, по одному красному и зеленому сладкому перцу, 20 г свинины, 1 морковь.

Куриное филе нарезать на кусочки, обвалять в яичном белке, смешанном с мукой, предварительно разведенной холодной водой 1: 1, и обжарить во фритюрнице до образования бледной корочки.

Свинину, лук, морковь и перец нарезать кубиками и слегка поджарить, помешивая. Затем добавить куриное филе и арахис, посолить, заправить оставшимися специями и, немного пожарив, добавить 30 г воды или бульона. Потушить блюдо 2 минуты и подавать горячим.

Курица, жаренная с фасолью и картофелем

1 курица, $^1/_2$ стакана изюма, $^1/_2$ стакана ядер любых орехов, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 1 ст. ложка уксуса, 2 ст. ложки сахара, 6 средних картофелин, 1 стакан фасоли.

Натереть куски курицы солью и обжарить в масле. Вынуть и в той же сковороде обжарить нарезанные лук и чеснок. Когда лук станет золотистым, добавить уксус, сахар и сверху уложить куски курицы. Немного подержав на огне, добавить отваренные картофель и фасоль. Накрыть крышкой и тушить до тех пор, пока курица не станет мягкой. Перед подачей украсить жареными орехами.

Курица с фасолью

600 г курицы, 2 стакана стручковой фасоли, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка муки, перец и соль по вкусу.

Курицу промыть, разрубить на куски и обжарить. Отварить стручки фасоли до готовности и заправить маслом. Слегка обжарить репчатый лук и немного поварить, добавив в него несколько ложек бульона, красный молотый перец, соль и поджаренную муку. Перед подачей на стол выложить на блюдо фасоль, положить на нее куру и полить луковым соусом.

Жареное куриное мясо

1 кг курицы, 30 г грибов, 1 луковица, 50 г зеленого лука, 3 зубчика чеснока, 1 ст. ложка растительного масла, 1 щепотка молотого кунжута, соевый соус и соль по вкусу.

Обработанную курицу разрезать на несколько крупных кусков и придавить. Грибы очистить, промыть, обдать кипятком и дать воде стечь. Репчатый лук разрезать пополам, а затем мелко нашинковать, а зеленый лук нарезать перьями. В кастрюле с маслом обжарить зеленый лук, а затем положить куриное мясо, соевый соус и все поджарить. Когда куриное мясо будет доведено до полуготовности, добавить грибы, нашинкованный лук, соевый соус, соль и продолжать жарить. Как только жидкость полностью испарится, погасить огонь, натереть куски курицы раздавленным чесноком, всыпать кунжутные зерна.

Суп из курицы с грибами

500 г куриного мяса, 250 г свежих грибов, 100 г зеленого лука, 1 яйцо, 3 зубчика чеснока, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ч. ложка молотого кунжута, на кончике ножа черный молотый перец, 2 ч. ложки соли, соевый соус по вкусу.

Курицу обработать, залить холодной водой и сварить. Когда курица будет готова, достать ее, разобрать на кусочки, а бульон заправить соевым соусом и солью. Свежие грибы разделить вдоль волокон на куски, а сваренное яйцо нарезать кубиками. Кастрюлю разогреть, влить растительное масло, положить грибы и обжарить их, добавить соевый соус, измельченные лук и чеснок, быстро обжарить. Мясо и грибы разложить по порциям, влить бульон, а затем посыпать кунжутом и черным молотым перцем. Украсить блюдо яйцом.

Корейский суп из курицы

1 кг куриного мяса, 300 г молодой тыквы, 50 г молодого зеленого стручкового перца, 50 г зеленого лука, 3 зубчика чеснока, соевый соус по вкусу, 1 ст. ложка растительного масла, 1 щепотка молотого кунжута, 2 ч. ложки соли, на кончике ножа черный молотый перец.

Курицу обработать, разрубить на куски вместе с костями. Молодую тыкву разрезать на 4 части и каждую часть нарезать толщиной 1 см. Стручки зеленого перца очистить от семян и нарезать длиной 2 см. Раздавленный чеснок, растительное масло и молотый кунжут смешать, смазать приготовленные куски курицы и дать постоять 20 минут. Кастрюлю разогреть, влить растительное масло, положить курицу и жарить. Когда мясо наполовину поджарится, влить воду так, чтобы она была на уровне мяса, и варить до готовности. В конце варки добавить приготовленную тыкву, зеленый перец и варить суп, не накрывая кастрюлю крышкой, затем всыпать молотый кунжут, нашинкованный лук и молотый черный перец. Посолить. По желанию можно влить соевый соус. Помимо куриного мяса, тыквы, перца, лука, приправ в суп можно добавить по желанию другие овощи (редьку, морковь).

Жареная утка

1,2 кг тушки утки, 3 ст. ложки нарубленного зеленого лука, 3 зубчика чеснока, 1 ст. ложка соевого соуса, 1 щепотка соли, 10 г растительного масла, 2 ч. ложки сахара, на кончике ножа черный молотый перец, 1 щепотка имбиря, 1 ст. ложка столового вина.

Выпотрошенную тушку промыть, заправить нарезанным луком, растолченным имбирем, чесноком, сахарным песком, соевым соусом, солью, молотым черным перцем, столовым вином и оставить на 1 час. Затем разогреть масло и на сильном огне обжарить утку со всех сторон, пока она не зарумянится. Поджаренную тушку утки разделать на порции, заправить оставшимся соком, затем положить в сотейник и поставить в духовку на 20–30 минут. Украсить готовую утку яичной соломкой, нарезанной в виде тонких нитей, перцем и зеленым луком и поставить на 1–2 минуты в духовку, а затем подавать на стол.

Утка с овощами

500 г утиного мяса, 100 г листьев салата, 100 г редьки, 50 г зеленого лука, 50 г красного редиса, 40 г растительного масла, 2 ст. ложки столового уксуса, 20 г вина, 3 зубчика чеснока, немного сахарной пудры, соевый соус и красный перец по вкусу.

Утиное мясо нарезать на мелкие кусочки. Салат, редис, зеленый лук почистить, промыть и мелко нарезать, а красный перец, очищенный от семян, нарезать вдоль волокон длиной 1 см. Утиное мясо смешать с зеленым луком, вином, раздавленным чесноком, соевым соусом, сахарной пудрой, мариновать в течение 20–30 минут, а затем зажарить в растительном масле. Когда утиное мясо разварится примерно наполовину, добавить туда красный редис, салат, перец, зеленый лук. Влить немного воды и тушить до полной готовности. Готовую утку смазать раздавленным чесноком.

Жаркое из гуся

500 г филе гуся, 3 ст. ложки крахмала, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка столового вина, 1 ч. ложка кунжутного масла, 1 ст. ложка соевого соуса, 1 щепотка соли, 1 ст. ложка нарубленного зеленого лука, 2 зубчика чеснока, 1 ч. ложка имбиря, на кончике ножа черный молотый перец, 1 щепотка жареного кунжута.

Небольшие куски гусиного филе замариновать в приправах, а затем сварить на пару. Филе обвалять в крахмале и обжарить на масле. На сковороде растопить сахар, налить туда воды и соевого соуса в соотношении 1:1. Положить прожаренное филе и дать 1–2 минуты прокипеть, а затем налить кунжутного масла. Филе выложить на блюдо и посыпать жареным кунжутом.

Сладкие блюда и десерты

Традиционное корейское кондитерское изделие

1 кг пшеничной муки, 200 г кунжутного масла, 1 ст. ложка золотистой фасоли, 150 г меда, 300 г сахара, 150 г патоки, 30 г очищенных кедровых орехов, 30 г водки или вина, 500 г растительного масла.

В 400 г воды добавить мед, сахарный песок, патоку, все вместе растопить, а затем остудить. Пшеничную муку побрызгать водкой или вином, добавить кунжутное масло, все тщательно размешать. А затем приготовленную массу смешать с раствором меда, сахара, патоки и замесить тесто (оно должно быть рассыпчатым). Хорошо придавить его. Правильно приготовленное тесто будет пестрым. Тесто положить на доску и нарезать или выдавить фигурки специальными формочками, поверхность проткнуть в нескольких местах вилкой. Приготовленные фигурки равномерно обжарить в растительном масле. Когда они станут коричневокрасного цвета, вынуть их из масла и, до того как остынут, побрызгать разведенным в воде медом так, чтобы мед равномерно покрыл всю поверхность. Посыпать размолотой фасолью. Украсить блюдо ядрами кедровых орехов.

Сладкое блюдо из пшеничной муки

400 г пшеничной муки, 400 г растительного масла, 100 г сахарной пудры, 100 г меда, 1 ч. ложка имбиря, 15 г водки.

Из пшеничной муки замесить очень крутое тесто, раскатать и нарезать на кусочки размером 2х4 см. Посыпать имбирем, полить водкой, а затем пожарить в растительном масле так, чтобы лишь верхняя часть приобрела желтоватый цвет, а изнутри блюдо осталось белым. Обжаренные куски смазать медом и посыпать сахарной пудрой.

Сладкое блюдо из кукурузной крупы

1 кг кукурузной крупы, 500 г кунжута, 400 г растительного масла, $^1/_2$ ч. ложки соды, $^1/_2$ ч. ложки уксуса, 1 кг патоки (меда).

Крупу замочить в воде на 5–6 часов, затем пропустить через мясорубку. Если мука получится слишком влажной, ее нужно просушить. Замесить тесто, добавляя в муку горячую воду, пропарить тесто в пароварке. Затем эту массу, до того как она остынет, тщательно размять, добавить соду и уксус, разведенные в небольшом количестве воды. Тесто раскатать толщиной не более 2 мм, нарезать на пластины размером 5 х 6 см. Лепешки подсушить, переворачивая. Примерно через 15–20 часов просохшие лепешки обжарить в масле, придавливая их ложкой, чтобы они не вздувались. Обжаренные лепешки смазать патокой и посыпать зернами кунжута.

Пастила из кукурузной муки

500 г кукурузной муки или кукурузного крахмала, 250 г сахара, $^3/_4$ л молока, 1 щепотка соли.

В молоко всыпать сахар, соль и прокипятить. Когда молоко закипит, добавить в него, помешивая, кукурузную муку и кипятить на маленьком огне. Загустевшую массу выложить на поднос. Когда пастила затвердеет, нарезать ее.

Десерт из сушеной хурмы

400 г сушеной хурмы, 100 г меда, 2,5 ст. ложки сахара.

Сушеную хурму разрезать пополам, слегка ополоснуть в воде, очистить от семян и внутренних перегородок, разрезать на дольки длиной 2 см. Сахарный песок смешать с медом, прокипятить, залить хурму и дать настояться несколько часов.

Сахарная хурма

300 г спелой хурмы, 2 ст. ложки сахара.

Хурму разрезать на несколько частей, уложить на противень и поставить на 5—10 минут в духовку, разогретую до 180 ’С. При подаче к столу выложить на тарелку и посыпать сахарным песком.

Салат из груш в винном соусе

4 консервированные груши, 20 г миндаля, $^1/_4$ стакана сиропа от груш, 60 г муки, 1 яйцо, 1 стакан белого вина.

Из корейского этикета. Если хозяин корейского дома предлагает вам различную выпивку, то вполне этично выбрать самую дорогую. Надо дать возможность хозяину показать свою щедрость.

В каждую вазочку для компота положить по 2 половинки груши выпуклой стороной кверху и посыпать тертым миндалем. Грушевый сироп довести до кипения, добавив сахар по вкусу, заварить картофельной мукой и дать закипеть. Подготовленный сироп снять с огня, быстро добавить яичный желток, белое вино и залить этим груши. Сверху груши украсить взбитым яичным белком.

Пикантное блюдо из груш

6 крупных груш, 1 л яблочного вина, 50 г сахара, 50 г миндаля, изюм, сливочное масло, немного коньяка или рома.

В подогретое вино добавить сахар, опустить туда разрезанные пополам (без сердцевины) груши и потушить. Затем осторожно их вынуть и остудить. Отваренный рис перемешать с маслом, изюмом и измельченными зернами миндаля, выложить на блюдо горкой и обложить грушами. В сироп добавить немного коньяка или рома и залить им готовое блюдо.

Салат из груш и яблок

300 г груш, 300 г яблок, 100 г сахара, 100 г сливок, 100 мл сока черной смородины.

Груши очистить, разрезать пополам, удалить сердцевину, сварить в слегка подслащенной воде и нарезать соломкой. Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, мелко нарезать и смешать со сливками, грушами и сахаром, полить соком черной смородины.

Жареные грецкие орехи

250 г грецких орехов, 2 ст. ложки кунжутного масла, 2 ст. ложки сахарной пудры.

Орехи очистить от скорлупы, с ядрышек снять кожицу (для этого их следует замочить в горячей воде на 10–15 минут). Очищенные ядра отпарить кипятком, откинуть на дуршлаг, пересыпать сахарной пудрой и жарить во фритюрнице на кунжутном масле. Готовые орехи откинуть на дуршлаг и охладить. Уложить горкой в вазе или на тарелке, на дно которой надо положить бумажные салфетки.

Салат из моркови и яблок

250 г моркови, 250 г яблок, 100 г орехов, сахар по вкусу.

Морковь и яблоки очистить, натереть на мелкой терке и хорошо перемешать. Добавить измельченные орехи и сахар. Можно заправить этот салат кусочком сливочного масла.

Салат из яблок и сыра

250 г яблок, 250 г сыра, 100 г сельдерея, немного зелени петрушки и укропа, 4 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка уксуса.

Сельдерей перебрать, промыть и отварить в подсоленной воде и после этого мелко нарезать. Яблоки очистить от кожуры и семечек, нарезать соломкой или тонкими полукруглыми ломтиками. Сыр нарезать маленькими кубиками. Чтобы приготовить соус, надо хорошо смешать масло с уксусом. Все продукты перемешать и добавить соус. Салат выложить в салатницу и украсить зеленью.

Яблоки с рисом

10 яблок, 1 стакан риса, $^1/_2$ стакана сахара, 2 ст. ложки растительного масла.

Яблоки очистить от кожицы и удалить сердце-вину, разрезать пополам, уложить на противень, полить растительным маслом, посыпать сахаром и выпекать в духовке до готовности. Вымытый рис отварить, добавить сахар и выдержать 10–20 минут. Яблоки уложить на рис и выдержать в духовке еще 10–15 минут. При подаче на стол можно полить сметанным соусом или подать отдельно соевый соус.

Салат с персиками и вишнями

2 груши, 2 яблока, 4 персика из компота, 250 г очищенных грецких орехов, 3 мандарина, вишневый компот и вишни из компота, сок 1 лимона, 100 г сахарной пудры.

Яблоки и груши очистить и нарезать кубиками, сбрызнуть лимонным соком, добавить дробленые орехи и очищенные от кожуры и нарезанные ломтиками персики, дольки мандаринов и вишни из компота. Все полить вишневым компотом и посыпать сахарной пудрой.

Персики с сахаром и яйцами

4 спелых персика, 2 яйца, 2 ст. ложки сахарной пудры, 3 ст. ложки рубленого миндаля.

Персики очистить от косточек и кожицы и нарезать тонкими полосками. Яйца, сахарную пудру и ванильный сахар хорошо взбить и полученной массой облить персики. Сверху посыпать рубленым миндалем.

Мармелад из персиков и фейхоа

300 г персиков без косточек, $^1/_2$ пачки желатина, 300 г фейхоа, 600 г сахара.

Персики очень мелко нарезать, перемешать с желатином и дать постоять 8–9 часов, затем поставить на огонь и довести до кипения. Добавить очищенные и мелко нарезанные плоды фейхоа и сахар. Варить еще 2–5 минут. Разложить в формочки и охладить.

Салат из ежевики

500 г спелой ежевики, 100 г любых орехов, 3 желтка, 150 г сахарной пудры, 1 ст. ложка лимонного сока.

Ягоды ежевики перебрать, промыть, выложить в салатник, посыпать толчеными ядрами орехов, добавить немного лимонного сока. Яичные желтки взбить с сахарной пудрой, добавить лимонный сок. Полученным соусом полить ягоды ежевики.

Салат из смородины в желе

500 г ягод красной или черной смородины, 1 ст. ложка желатина, 1 ст. ложка воды, 1 лимон, сахар по вкусу.

Ягоды краской или черной смородины промыть, дать воде стечь, выложить в салатник. Желатин размочить в холодной воде, нагреть, добавить сок одного лимона, немного тертой лимонной цедры, охладить и залить ягоды. Готовое блюдо поставить на 2 часа в холодильник.

Салат из брусники

500 г брусники, 50 г яблок, сахар по вкусу.

Ягоды брусники перебрать и вымыть, высыпать в эмалированную посуду (можно в стеклянную или керамическую), накрыть крышкой и запекать, пока ягоды не станут прозрачными. Затем ягоды достать, остудить и посыпать тертыми яблоками.

Фрукты в карамели

150 г яблок, или 150 г ананасов, или 170 г бананов, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки пшеничной муки, 2 белка, 30 г свиного сала, 2 ст. ложки кунжута.

Свежие яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать крупными ломтиками. В просеянную муку влить холодную воду, яичные белки и тщательно размешать до образования однородной массы, напоминающей по густоте сметану. Ломтики яблок обвалять в тесте и жарить во фритюрнице до образования бледной корочки. На сильно разогретую сковороду с небольшим количеством жира положить сахарный песок и, непрерывно помешивая, нагревать до тех пор, пока сахар не превратится в карамель. Обжаренные яблоки положить на сковороду с карамельной массой и посыпать кунжутом.

Салат летний с фруктами

1 морковь, 40 г сельдерея, 1 огурец, 1 яблоко, 60 г сливы, 60 г вишни, 1,5 ст. ложки сахара, 1 лимон, соль по вкусу.

Морковь натереть на терке, сельдерей мелко нарезать, огурцы почистить и нарезать кружочками. Яблоки, сливы и вишни тоже мелко нарезать, удалив косточки. Добавить петрушку, лимонный сок, соль и сахар. Все перемешать и охладить.

Арбуз, фаршированный фруктами

1 арбуз (1000–1500 г), 100 г апельсинов (или мандариновый компот), по 200 г ананасового, сливового, персикового компота и компота из винограда, 50 г коньяка (рома).

Из зрелого арбуза вырезать корзиночку, ложкой удалив мякоть. Края корзиночки украсить зубчиками и рисунком по собственному усмотрению. Мякоть арбуза фигурным ножом нарезать кубиками или ложкой сделать шарики. Фрукты из компота откинуть на дуршлаг и смешать со свежими фруктами и арбузными шариками. Наполнить корзиночку, сбрызнуть коньяком или ромом.

Словарь использованных терминов

Адзино-мото — то же, что глутаминат натрия.

Глутаминат (глутамат) натрия — мононатриевая соль глутаминовой кислоты. Внешне похожа на поваренную соль, усиливает вкус блюд. Собственный вкус солоноватый. Часто входит в состав супов из пакетиков.

Желатин — прозрачное клейкое вещество, получаемое из костей, сухожилий, хрящей животных. Продается в порошке или пластинках.

Кальмар — головоногий моллюск. Тело покрыто мантией, которая и является основной съедобной частью кальмара. В мясе много полезных веществ, но при длительной термообработке они частично теряются и мясо становится жестким.

Кориандр (кинза) — пряность, приготовляемая из травянистого растения. Чаще всего употребляется зелень и семена. Способствует повышению аппетита.

Крабы — относятся к семейству ракообразных. Мясо крабов белое, нежное и питательное.

Креветки — относятся к семейству ракообразных. В магазины поступают в сыром, мороженом, варено-мороженом, консервированном виде. Мясо креветок вкусное, в нем много белка и других полезных веществ.

Кунжут (сезам) — семена растения, выращиваемого в субтропических широтах. Семена содержат 60 % масла. Кунжутом часто приправляют салаты и овощные блюда.

Морские ушки — галиотисы, семейство брюхоногих моллюсков. Обитает в прибрежных водах тропических и субтропических морей.

Омежник — омежник лежачий, или минари, — травянистое растение, употребляемое в пищу.

Перец острый (красный, чили) — однолетнее растение. Плоды — стручки с семенами, обладающие жгучим вкусом. В кулинарии используется молотый красный перец (паприка). Для его приготовления стручки сушат, а затем растирают в порошок. Следует учитывать, что при кипячении с паприкой светлые бульоны могут приобрести красный цвет. Одной из разновидностей красного перца является кайенский перец.

Соевая паста — приготавливают из соевых бобов. Готовить надо несколько месяцев. Бобы варят без соли, измельчают и из получившейся массы скатывают шарики, которые сушатся примерно полгода. Шарики промывают над ситом соленой водой. Массу, оставшуюся в сите, снова солят и кладут в бочку на 10

дней. После чего паста готова к употреблению.

Соевый соус — пикантный восточноазиатский соус, в состав которого входит соевая паста и соль в различных пропорциях. Корейский соевый соус отличается от японского и китайского.

Тубу — соевый творог (сыр), имеющий нежный вкус, это легкая и полезная пища. Хранить его надо в воде в холодном месте, подальше от ароматизированных продуктов, так как тубу быстро впитывает запахи. Тубу бывает мягкой и плотной консистенции.

Трепанг — голотурия, морской огурец — иглокожее животное, обитающее у берегов Приморья, Японии, в Желтом море. Достигает в длину 40 см, средний Бес 0,5 кг. За уникальные лечебные свойства трепанг называют морским женьшенем.

Цедра — верхний окрашенный слой корки плодов растений семейства цитрусовых. Для использования в кулинарии цедру нужно срезать как можно более тонким слоем, не захватывая белый слой корки.

Приложение

Содержание некоторых жидких и вязких продуктов, в граммах

Продукт	Стакан	Столовая ложка	Чайная ложка
Вода	250	15	5
Молоко	250	20	5
Маргарин	—	14	—
Масло сливочное	210	40	15
Масло растительное	230	20	5
Сироп	260	20	7
Томат-паста	300	30	10
Сметана	250	25	10
Сливки	250	18	5
Уксус	250	15	5

Содержание некоторых сухих и сыпучих продуктов, в граммах

Продукт	Стакан	Столовая ложка	Чайная ложка
Соль	325	30	10
Сода	—	25	12
Сахарная пудра	180	25	10
Сахарный песок	200	30	10
Мука пшеничная	160	25	8
Сухари молотые	125	15	5
Орехи толченые	120	20	7
Крахмал	200	30	10
Кофе молотый	—	20	7
Какао	—	20	10
Молоко сухое	120	20	5
Желатин в порошке	—	15	5
Изюм	165	25	—
Грибы сушеные	100	10	—
Кислота лимонная	—	25	10

Примечание. Сухими и сыпучими продуктами ложки и стаканы следует заполнять с горкой, не уплотняя.

Содержание некоторых пряностей, в граммах

Пряность	Столовая ложка	Чайная ложка
Гвоздика	6	2
Перец черный горошком	9	3
Перец черный молотый	12	4
Перец душистый	6	2

Пряность	Столовая ложка	Чайная ложка
Тмин	10	3
Кориандр	8	3
Мята	3	1
Укроп сушеный	10	3
Укропное семя	5	2
Фенхель	9	3
Чабрец, трава	2	1
Шалфей, трава	3	1
Горчица в порошке	12	4

Примечание. 1 г пряностей, которые можно измерять поштучно, составляет (примерно): перец черный горошком — 30 шт., перец душистый горошком — 15 шт., гвоздика — 12 шт., лавровый лист — 7 шт.

Масса некоторых плодов средней величины, в граммах

Продукт	Масса
Апельсин	150—180
Баклажан	150—200
Груша	120—140
Картофель	75—100
Лимон	75—90
Луковица	60—75
Морковь	60—75
Огурец	85—100
Петрушка	45—50
Помидор	80—100
Чеснок (средняя головка)	30
Яблоко	100—130

Примечание. Следует также запомнить, что яйцо в среднем

должно весить 50–60 г. В одном граненом стакане может поместиться 120 г свежей клубники, 110 г малины, 180 г черной смородины.

более 300 оригинальных рецептов
Необычная корейская кулинария
Корейская кулинария завоевывает все большую популярность. Корейские салаты — жгучие, острые, ароматные — вызывают аппетит и всегда служат украшением стола. Не менее экзотичными и вкусными являются такие исконно корейские блюда, как хве, кимчхи или куксу, а также блюда из риса, сои, грибов, различные десерты. Порадуйте своих родных и друзей необычными корейскими блюдами, оригинальные рецепты которых вы найдете на страницах этой книги.
Вкусно! Проверено!
СЕКРЕТЫ
ИСКУСНОЙ ХОЗЯЙКИ
Проверено! Вкусно!